

प्रयोगात्मक पुस्तिका
खाद्य परिरक्षण और प्रसंस्करण (HSC (N)-220)

Food Preservation and Processing
गौण विषय बी0 ऐ0 गृह विज्ञान (तृतीय सेमेस्टर)



स्वास्थ्य विज्ञान विद्याशाखा
उत्तराखण्ड मुक्त विश्वविद्यालय, हल्द्वानी

खाद्य परिरक्षण और प्रसंस्करण

प्रयोग 1: खाना पकाने के पारंपरिक तरीकों का उपयोग करके दो पौष्टिक व्यंजनों की निर्माण विधि लिखिए।

प्रयोग 2: खाना पकाने की आधुनिक विधियों का उपयोग करके दो पौष्टिक व्यंजनों की निर्माण विधि लिखिए।

प्रयोग 3: खाद्य परिरक्षण की निर्जलीकरण विधि का सिद्धांत लिखिए तथा धूप में सुखाने की विधि द्वारा आलू के चिप्स बनाने की विधि को चरणबद्ध तरीके से बताइए।

प्रयोग 4: नमक द्वारा खाद्य परिक्षण का सिद्धांत लिखिए तथा अचार बनाने की विधि को चरणबद्ध तरीके से बताइए।

प्रयोग 5: चीनी द्वारा खाद्य परिरक्षण का सिद्धांत लिखिए तथा जैम तैयार करने की विधि को चरणबद्ध तरीके से बताइए।

प्रयोग 6: घरेलू स्तर पर दही/पनीर बनाने की विस्तृत प्रक्रिया लिखिए।

प्रयोग 7: घरेलू स्तर पर किन्हीं दो खाद्य पदार्थों में मौजूद आम मिलावट की पहचान करने की विधि बताइए।

प्रयोग 8: अपने आसपास मौजूद किसी चावल/गेहूँ मिल/घराट पर जाएँ। उपयोग किए गए उपकरणों, मिलिंग की प्रक्रिया और सामान्य स्थितियों पर विस्तृत रिपोर्ट लिखें।



उत्तराखण्ड मुक्त विश्वविद्यालय
तीनपानी बाई पास रोड, ट्रांसपोर्ट नगर के पास, हल्द्वानी-263139
फोन नं. 05946- 261122, 261123
टोल फ्री नं. 18001804025
फैक्स नं. 05946-264232, ई-मेल: info@uou.ac.in
<http://uou.ac.in>