

UP Board Solutions Class 6 Agricultural Chapter 10

फल परिरक्षण

अभ्यास के प्रश्न

1. रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए-

- i) परिरक्षण में 10 से 15% नमक जीवाणुओं के लिए विष का काम करता है।
- ii) पेय पदार्थों को परिरक्षित करने में पोटैशियम मेटा बाई सल्फाइड तथा सोडियम बेन्जोएट रसायनों का प्रयोग किया जाता है।
- iii) डिब्बा बन्दी में डिब्बों से हवा निकाल दी जाता है।

2. निम्नलिखित में सही के सामने सही (✓) का और गलत के सामने गलत (x) का निशान लगायें-

अचार में तेल मिलाया जाता है-

क) स्वाद बढ़ाने के लिए (x)

ख) परिरक्षण के लिए (✓)

ग) अचार की मात्रा बढ़ाने के लिए (x)

घ) सुगन्ध बढ़ाने के लिए (x)

3. परिरक्षण से आप क्या समझते हैं?

उत्तर-

खाद्य पदार्थों (जैसे फल, सब्जी आदि) को खराब होने से बचाने हेतु अथवा उनकी गुणवत्ता अधिक समय तक बनाये रखने के लिए की जाने वाली क्रियाओं को परिरक्षण कहते हैं।

4. परिरक्षण की आवश्यकता क्यों पड़ती है?

उत्तर-

खाद्य पदार्थों (फल, सब्जी आदि) को खराब होने से बचाने हेतु अथवा उनकी गुणवत्ता अधिक समय तक बनाये रखने के लिए परिरक्षण की आवश्यकता पड़ती है।

5. परिरक्षण के कितने प्रकार हैं?

उत्तर-

यह दो प्रकार के होते हैं-

1. अस्थायी परिरक्षण 2. स्थायी परिरक्षण

6. उष्मा द्वारा परिरक्षण कैसे किया जाता है?

उत्तर-

उष्मा द्वारा परिरक्षण-

इस विधि में खाद्य पदार्थों में विद्यमान जीवाणुओं को उष्मा द्वारा नष्ट कर दिया जाता है। इसके लिए सामान्यतः 65° सेल्सियस उष्मा पर खाद्य पदार्थों को गर्म करने के बाद रखा जाता है।

7. स्थायी तथा अस्थायी परिरक्षण में अन्तर बताइये?

उत्तर-

अस्थायी परिरक्षण-

इस विधि से फलों और सब्जियों को हम थोड़े समय तक ही सुरक्षित रख सकते हैं।

स्थायी परिरक्षण-

इस विधि से फल तथा सब्जियों एवं इनसे बने खाद्य पदार्थों को अधिक समय तक सुरक्षित रखा जा सकता है।

8. आम का अचार सिरके में कैसे तैयार किया जाता है?

उत्तर-

आम का अचार सिरके में-

आम के स्वस्थ कच्चे फलों को चार भागों में काट लेते हैं और इन टुकड़ों में नमक मिलाकर शीशे या चीनी मिट्टी के बर्तन में रख देते हैं। थोड़े सिरके में लहसुन, अदरक, लाल मिर्च को पीसते हैं। राई, मेथी, सौंफ, जीरा और मंगरैल को खरल में कूट लेते हैं। फिर आम के निकले हुए पानी में इन सभी मसालों को मिला कर आम के टुकड़ों के साथ लपेट देते हैं। सरसों का तेल या सिरका इन बर्तनों में भर देते हैं। इस बर्तन को लगभग एक सप्ताह धूप में रखते हैं। अब अचार खाने योग्य हो जाता है।

9. आपके घर में गाजर, फूलगोभी आदि का मिश्रित अचार कब और कैसे बनाया जाता है?

उत्तर-

हमारे घर में गाजर, फूलगोभी आदि का मिश्रित अचार दिसंबर और जनवरी माह में बनाया जाता है।

मिश्रित अचार-

आवश्यक सामग्री-

गाजर के टुकड़े	500 ग्राम
फूलगोभी के टुकड़े	250 ग्राम
शलजम के टुकड़े	250 ग्राम
राई	30 ग्राम
अदरक	50 ग्राम
लहसुन	20 ग्राम
एसिटिक एसिड	10 मिलीग्राम
नमक	75 ग्राम
गुड़	200 ग्राम
लाल मिर्च	20 ग्राम
गर्म मसाला	30 ग्राम
सरसों का तेल	250 ग्राम

बनाने की विधि-

गाजर, फूल गोभी और शलजम को अच्छी तरह से धोते हैं। इन्हें टुकड़ों में काट कर 5 मिनट तक उबले पानी में रखते हैं फिर इन टुकड़ों को पानी से निकाल कर पानी सुखा लेते हैं। मसाले को तेल में भून कर प्याज, लहसुन व अदरक मिलाते हैं। तैयार सामग्री को जार में रखकर गुड़ का घोल और एसिटिक एसिड मिला देते हैं और 3-4 दिन तक धूप में रखते हैं।

10. पपीते का अचार बनाने की विधि का वर्णन कीजिए।

उत्तर-

कच्चे पपीते को छीलकर छोटे-छोटे टुकड़े कर लेते हैं। उसमें 100 ग्राम नमक मिलाकर 3-4 घंटे धूप में रखते हैं। शीशे के जार या चीनी मिट्टी के बर्तन में सिरका इतना डालते हैं कि टुकड़े डूब जाएँ। बर्तन में रखने से पहले टुकड़ों को तौल लेते हैं फिर प्रति किलोग्राम वजन पर 2 छोटी चम्मच राई, लाल मिर्च, बड़ी इलायची, जीरा, काली पीपर का पाउडर (प्रत्येक 10 ग्राम) तथा आवश्यकतानुसार हल्दी डालकर बर्तन को अच्छी तरह हिलाते हैं, जिससे मसाला ठीक से मिल जाए। तीन सप्ताह बाद अचार खाने योग्य हो जाता है।

11. आम का मीठा अचार कैसे तैयार किया जाता है?

उत्तर-

आम का मीठा अचार-

आवश्यक सामग्री-

आम की फाँके	1 किलोग्राम
चीनी	600 ग्राम
गर्म मसाला	20 ग्राम
नमक	आवश्यकतानुसार
सौंफ	20 ग्राम
लाल मिर्च पीसी	20 ग्राम
सोठ	15 ग्राम
हींग	आवश्यकतानुसार

बनाने की विधि-

आमों को ठंडे पानी में धोते हैं। छिलका उतार कर लम्बाई में बड़े सरौते से काटकर फाँकों को स्टील के कांटे से छेदते हैं। छेदने के कारण आम की फाँके चीनी की चासनी को अच्छी तरह सोखती हैं। चासनी अचार को सुरक्षित रखती है। अचार की तैयार सामग्री काँच के बर्तन में रख कर मसाले और चीनी को अच्छी तरह मिलाते हैं। इसे 4-5 दिन धूप में रखते हैं। अब यह खाने योग्य हो जाता है।