

राष्ट्रीय मुक्त विद्यालयी शिक्षा संस्थान
माध्यमिक पाठ्यक्रम : गृह विज्ञान
पाठ 5 : खाद्य परिरक्षण
कार्यपत्रक - 5

1. आपने देखा होगा कि फ्रिज में रखने के बावजूद केले खराब हो जाते हैं। सोचिये और पता कीजिये कि ऐसा क्यों होता है।
2. यदि फलों में एंजाइम न हों तो क्या होगा? स्पष्ट कीजिये।
3. कीड़ों और चूहों के कारण खाद्य पदार्थों को खराब होने से बचाने के दो नए तरीके सोचिये और लिखिए।
4. यद्यपि सरकार अनाज का भण्डारण करती है पर रेल से यात्रा करते हुए आपने देखा कि अनाज के बोरे बारिश में भीग कर खराब हो रहे हैं। यदि यह बर्बादी न हो तो इसका हमारे देश में क्या प्रभाव होगा? उल्लेख कीजिये।
5. पता कीजिये कि आपके क्षेत्र में किस खाद्य पदार्थ की पैदावार होती है। उसकी अतिरिक्त पैदावार को संरक्षित करने के लिए निर्मित दो पदार्थों के नाम लिखिए।
6. यदि कोई भी संसाधित खाद्य पदार्थ न होते तो आप अपने भोजन में विविधता कैसे लाते? लिखिए।
7. आप अपने घर पर प्रयोग होने वाले नाशवान, अर्ध-नाशवान और गैर-नाशवान खाद्य पदार्थों में से प्रत्येक वर्ग के किसी एक पदार्थ को कैसे संरक्षित करेंगे। संक्षेप में लिखिए।
8. यदि कोई संरक्षित खाद्य पदार्थ उपलब्ध न हों तो आपके भोजन पर क्या प्रभाव पड़ेगा? स्पष्ट कीजिये।
9. अपनी माँ से पता कीजिये कि वे घर पर कौन से दो पदार्थ संरक्षित करती हैं। उन्हें इस प्रक्रिया में प्रयुक्त संरक्षण के सिद्धांत समझाइये।
10. प्राकृतिक की तुलना में रासायनिक परिरक्षक प्रयोग करने का एक-एक लाभ और हानि लिखिए।