

*This question paper contains 3 printed pages.*

932

Your Roll No. ....

**B.A. (Prog.) / I                      A**  
**(L)**

**FOOD TECHNOLOGY**

**Paper I— Elements of Food Technology**  
**(Admissions of 2004 and onwards)**

**Time :** 2½ hours

**Maximum Marks :** 52

*(Write your Roll No. on the top immediately  
on receipt of this question paper.)*

**NOTE:—** *Answers may be written either in English or in Hindi; but the same medium should be used throughout the paper.*

**टिप्पणी:—** इस प्रश्नपत्र का उत्तर अंग्रेजी या हिन्दी किसी एक भाषा में दीजिए; लेकिन सभी उत्तरों का माध्यम एक ही होना चाहिए।

*Attempt five questions in all, including  
Question No. 7 which is compulsory.*

कुल पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।  
प्रश्न संख्या 7 अनिवार्य है।

1. Define Food Science and Technology. Explain scope of Food Technology.

P. T. O.

खाद्य विज्ञान और प्रौद्योगिकी को परिभाषित कीजिए। खाद्य प्रौद्योगिकी के महत्व का वर्णन कीजिए। 3+7

2. Explain techniques of processing cereals.

अनाज को संसाधित करने की विधियों का वर्णन कीजिए। 10

3. Describe the techniques of extracting and refining oils.

तेल निकालने और उन्हें परिष्कृत करने की विधियों का वर्णन कीजिए। 10

4. Which factors influence tenderness in meat? Describe techniques to tenderize meat.

मांस की कोमलता को प्रभावित करने वाले कारक कौन से हैं? मांस को कोमल (टेन्डर) बनाने की विधियों का वर्णन कीजिए। 3+7

5. What are food additives? Describe about 'flavourings' and 'preservatives'.

खाद्य योजक पदार्थ क्या हैं? 'फ्लेवर' (संघ, सुशब्) और 'परिष्कक' पदार्थों का वर्णन कीजिए। 3+7

6. Write down about various food processing techniques used in the food industry. Explain the processing technique of 'Packaging and Labelling'.

खाद्य उद्योग में उपयोग होने वाले विभिन्न खाद्य संसाधन विधियों के विषय में लिखिए। 'पैकेजिंग और लेबलिंग' विधियों का वर्णन कीजिए। 5+5

7. Write notes on any *three* of the following:

- (i) Consumer protection
- (ii) Effect of temperature on sugar
- (iii) Factors affecting egg foam formation
- (iv) Nutritive value of milk
- (v) Processed fruit and vegetable products.

निम्न में से किन्हीं तीन पर टिप्पणियाँ लिखिए:

- (i) उपभोक्ता संरक्षण
- (ii) चीनी पर ताप का प्रभाव
- (iii) अण्डे की फोम (झाग) बनने को प्रभावित करने वाले कारक
- (iv) दूध के पोषक गुण
- (v) संसाधित फल और सब्जी उत्पाद।

12