

This question paper contains 3 printed pages.

933

Your Roll No.

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

(T)

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. Describe the processing techniques of 'cooling' and 'concentration' as used in the food industry.

खाद्य उद्योग में प्रयोग होने वाली 'ठन्डा करना / शीतलन' तथा 'केन्द्रीकरण' संसाधन विधियों का वर्णन कीजिए।

10

P. T. O.

2. Discuss the effect of processing on pigments present in fruits and vegetables.

फल और सब्जियों में उपस्थित रंजक पदार्थों (पिगमेंट) पर संसाधन के प्रभाव का विवेचन कीजिए। 10

3. Describe various techniques of processing milk.

दूध को संसाधित करने की विभिन्न विधियों का वर्णन कीजिए। 10

4. Describe the process of manufacturing and refining sucrose sugar.

सूक्रोज शर्करा को तैयार और परिष्कृत करने की विधियों का वर्णन कीजिए। 10

5. Explain the role of 'PFA' and 'FPO' in consumer protection.

उपभोक्ता संरक्षण में 'PFA' और 'FPO' के योगदान का वर्णन कीजिए। 10

6. Discuss the functions of fat in cookery.

भोजन बनाने में वसा के कार्यों का विवेचन कीजिए। 10

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

(i) Germination in pulses

(ii) Selection criteria for fish

(iii) Nutritive value of egg

(iv) Loss of nutrients during processing

(v) Food additives— 'colourings' and 'flavourings'.

निम्न में से किन्हीं तीन पर टिप्पणियाँ लिखिए:

(i) दालों का अंकुरण

(ii) मछली का चयन

(iii) अण्डे के पोषक गुण

(iv) संसाधन के समय पोषक तत्वों की हानि

(v) खाद्य योजक पदार्थ— 'रंग' और 'फ्लेवर'।

12