

This question paper contains 4 printed pages.

5320

Your Roll No.

B.A. (Prog.) / I

B

(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. (a) Define the term “food technology”.

“खाद्य प्रौद्योगिकी” की परिभाषा दीजिए।

(b) Discuss the developments in the field of food technology/processing.

P. T. O.

खाद्य प्रौद्योगिकी/संसाधन के क्षेत्र में हुई प्रगतियों पर टिप्पणी कीजिए। $2+8=10$

2. (a) Describe the structure and composition of egg.

अण्डे के आकार एवं संरचना पर चर्चा कीजिए।

- (b) Enlist any *four* uses of egg white foam.

अण्डे के भ्रम (फोम) के कोई चार उपयोगों की सूची बनाइये। $6+4=10$

3. (a) Discuss the properties of sugar.

चीनी के गुण बताइये।

- (b) Describe any *two* sugar products.

चीनी से बने दो खाद्य पदार्थों का वर्णन कीजिए। $6+4=10$

4. (a) What are food additives? What are the objectives of using food additives?

आहार योगशील तत्व क्या होते हैं? आहार योगशील तत्वों को उपयोग करने के क्या उद्देश्य होते हैं?

- (b) Discuss the misuse of food additives.

आहार योगशील तत्वों के दुरुपयोग की सूची बनाइए।

$6+4=10$

5. (a) Elaborate upon the nutritive value of pulses.

दालों की पौष्टिकता पर टिप्पणी कीजिए।

- (b) Describe toxic substances (any two) present in pulses.

दालों में पाए जाने वाले विषैले पदार्थों (कोई दो) के बारे में बताइए। 6+4=10

6. (a) Why does milk scorch (burn) during heating/boiling?

उबालने या गर्म करने पर दूध जल क्यों जाता है?

- (b) Discuss homogenization and pasteurization of milk.

दूध का समांगीकरण एवं पास्चुरीकरण क्या होता है? 4+6=10

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

(i) Gelatinization of starch

(ii) Rancidity in fat

(iii) Agmark

(iv) Browning in foods

(v) Food groups.

निम्नलिखित में से किन्हीं तीन पर टिप्पणी लिखिए :

(i) स्टार्च में जिलैटिनिकरण

(ii) वसा में रेनसीडिटी

(iii) एगमार्क

(iv) खाद्य विवर्णन

(v) खाद्य वर्ग।

$$4+4+4=12$$