

This question paper contains 3 printed pages.

5321

Your Roll No.

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

(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 अंग्रेज़ी 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) What are unit operations?

यूनिट क्रियाएँ क्या होती हैं ?

(b) Discuss in detail the various unit operations performed during food processing.

P. T. O.

खाद्य संसाधन के दौरान होने वाली यूनिट क्रियाओं पर विस्तार से उल्लेख कीजिए। $3+7=10$

2. (a) What points must be kept in mind while purchasing fishes?

मछली खरीदते समय किन-किन बातों को ध्यान में रखना चाहिए?

- (b) Discuss the various methods of tenderising meat.

मीट को नरम बनाने की विधियों पर चर्चा कीजिए।

$5+5=10$

3. Discuss the nutritive value and uses of fat.

वसा की पौष्टिकता एवं उपयोग पर विस्तार से टिप्पणी कीजिए। 10

4. (a) Giving suitable examples, enlist the various pigments present in fruits and vegetables.

उपयुक्त उदाहरण देते हुए फल व सब्जियों में पाए जाने वाले पिगमेन्ट्स की सूची बनाइए।

- (b) What is the effect of food processing on chlorophyll and carotenoid pigments?

क्लोरोफिल व कैरोटिनाइड पिगमेन्ट्स पर खाद्य संसाधन का क्या प्रभाव पड़ता है? $4+6=10$

5. (a) What changes occur in carbohydrates and proteins during the processing (cooking) of cereals?

अनाज के संसाधन (व्यंजन बनाने) के दौरान कार्बोज एवं प्रोटीन में क्या-क्या परिवर्तन आते हैं?

(b) What is Maillard reaction?

मैलार्ड अभिक्रिया क्या होती है?

7+3=10

6. What is the importance of making food laws? Discuss any *one* food law/act in detail.

खाद्य कानून बनाने का क्या महत्त्व होता है? किसी एक खाद्य कानून/अधिनियम पर टिप्पणी कीजिए।

10

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

(i) Types of processed milk

(ii) Evaluation of egg quality

(iii) Synthetic and natural flavours

(iv) Use of high temperature in food processing

(v) Caramelization.

निम्नलिखित में से किन्हीं तीन पर टिप्पणी लिखिए :

(i) संसाधित दूध के प्रकार

(ii) अण्डे की गुणवत्ता की जाँच

(iii) कृत्रिम एवं प्राकृतिक सुगन्ध

(iv) खाद्य संसाधन के दौरान उच्च ताप का प्रयोग

(v) केरेमल बनना (केरेमलाईज़ेशन)।

4+4+4=12