

This question paper contains 3 printed pages.]

5589

Your Roll No.
आपका अनुक्रमांक

B.A. (Prog.) / II Sem. B

(R)

FOOD TECHNOLOGY

Paper B – Elements of Food Science & Technology-II
(For Admissions of 2011 and onwards)

Time : 2½ Hours

Maximum Marks : 55

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

*(इस प्रश्न-पत्र के मिलते ही ऊपर दिए गए निर्धारित
स्थान पर अपना अनुक्रमांक लिखिए।)*

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

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

*Attempt four questions in all, including
Question No. 6 which is compulsory.*

कुल चार प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

प्रश्न संख्या .6 अनिवार्य है।

[P.T.O.]

1. Describe effect of processing (heat, acids and enzyme) on milk. 13

दूध पर संसाधन (ताप, अम्ल और एन्जाइम) के प्रभाव का वर्णन कीजिए।

2. Describe changes that occur in eggs due to deterioration. How can you judge the quality of egg ? 4+9

अण्डे के बासी होने पर उसमें होने वाले परिवर्तनों का वर्णन कीजिए। आप अण्डे के स्तर की जाँच किस प्रकार कर सकते हैं ?

3. Describe composition and nutritive value of meat, fish and poultry. How can you make meat more tender ? 6+7

माँस, मछली और पॉल्ट्री की संरचना और पोषक गुणों का वर्णन कीजिए। आप माँस को किस प्रकार अधिक कोमल (टेन्डर) कर सकते हैं ?

4. (i) Describe the process of manufacturing and refining sucrose sugar.

(ii) Explain any five properties of sugar. 8+5

(i) सूक्रोज शर्करा को संसाधित और परिष्कृत करने की विधि का वर्णन कीजिए।

(ii) शर्करा के किन्हीं पाँच गुणों का वर्णन कीजिए।

5. (i) Describe rancidity in fat. Why it occurs and how it can be prevented ?

(ii) Describe composition and nutritive value of fat.

8+5

(i) वसा में विकृता (रेन्सीडिटी) क्या है ? यह क्यों होती है और इसे किस प्रकार रोका जा सकता है ?

(ii) वसा की संरचना और पोषक गुणों का वर्णन कीजिए।

6. Write notes on any **four** of the following : $4 \times 4 = 16$

(i) Structure of egg (with diagram)

(ii) Food Standards and Safety Act of India (FSSAI-2006)

(iii) Emulsifying agents

(iv) Food Colourings

(v) Leavening Agents

(vi) Nutritive value of milk

(vii) Egg foam products

निम्नलिखित में से किन्हीं चार पर टिप्पणी लिखिए :

(i) अण्डे की संरचना (चित्र सहित)

(ii) भारतीय खाद्य मानक और सुरक्षा कानून (FSSAI-2006)

(iii) पायसीकारक (इमल्सीकारक पदार्थ)

(iv) खाद्य रंग

(v) उत्थापक (लेवनिंग पदार्थ)

(vi) दूध के पोषक गुण

(vii) अण्डे की झाग के उत्पाद