

This question paper contains 3 printed pages.]

5590

Your Roll No.
आपका अनुक्रमांक

B.A. (Prog.) / II Sem. B
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. Discuss the behaviour of sugar at different temperatures. Describe various candies that can be prepared at these temperatures. 6+7

विभिन्न तापमान पर शर्करा के व्यवहार का वर्णन कीजिए। इन तापमानों पर तैयार होने वाली विभिन्न कैन्डीज के विषय में लिखिए।

2. (i) Describe composition and nutritive value of fat.

(ii) Discuss functions of fat. 6+7

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

(ii) वसा के कार्यों का विवेचन कीजिए।

3. Describe stages of egg foam formation. What are the various factors that affect egg foam formation? 5+8

अण्डे की झाग बनने की विभिन्न अवस्थाओं का वर्णन कीजिए। अण्डे की झाग बनने की प्रक्रिया को प्रभावित करने वाले विभिन्न कारकों का वर्णन कीजिए।

4. (i) Describe nutritive value of milk. 4+3+6

(ii) Types of milk.

(iii) 'Pasteurization' and 'Homogenization' of milk.

(i) दूध के पोषक गुणों का वर्णन कीजिए।

(ii) दूध के विभिन्न प्रकार।

(iii) दूध का 'पास्चुरीकरण' और 'समांगीकरण' (हीमोजिनाइजेशन)

5. Why are food additives used ? Write down about 'Preservatives' and 'flavourings' used in food industry.

3+10

खाद्य योजक पदार्थों का प्रयोग क्यों किया जाता है ? खाद्य उद्योग में उपयोग में लाए जाने वाले 'परिरक्षक पदार्थों' और 'फ्लेवर' के विषय में लिखिए।

6. Write notes on any **four** of the following : 4×4=16

- (i) Food safety
- (ii) Selection of meat
- (iii) Effect of heat on egg proteins
- (iv) Cheese preparation
- (v) Nutritive value of meat
- (vi) Different types of fats
- (vii) Leavening agents

निम्नलिखित में से किन्हीं चार पर टिप्पणी लिखिए :

- (i) खाद्य सुरक्षा
- (ii) माँस का चयन
- (iii) ताप का अण्डे के प्रोटीन पर प्रभाव
- (iv) चीज़ (संसाधित पनीर) तैयार करने की विधि
- (v) माँस के पोषक गुण
- (vi) विभिन्न प्रकार की वसा
- (vii) उत्थापक (लेवनिंग पदार्थ)