

[This question paper contains 2 printed pages.]

Sr. No. of Question Paper : 719

C

Roll No.....

Unique Paper Code : 220252

Name of the Paper : Elements of Food Science and Technology – II

Name of the Course : B.A. (Prog.) / I – Food Technology

Semester : II

Duration : 2½ Hours

Maximum Marks : 55

Instructions for Candidates

1. Write your Roll No. on the top immediately on receipt of this question paper.
2. Attempt **four** questions in all.
3. Question No. 1 is compulsory.
4. Answers may be written either in English or in Hindi; but the same medium should be used throughout the paper.

छात्रों के लिए निर्देश

1. इस प्रश्न-पत्र के मिलते ही ऊपर दिए गए निर्धारित स्थान पर अपना अनुक्रमांक लिखिए।
2. कुल चार प्रश्नों के उत्तर दीजिए।
3. प्रश्न नं. 1 अनिवार्य है।
4. इस प्रश्न-पत्र का उत्तर अंग्रेजी या हिंदी किसी एक भाषा में दीजिए, लेकिन सभी उत्तरों का माध्यम एक ही होना चाहिए।

1. Write short notes on any **four** of the following :

- (i) Colours and flavours
- (ii) Emulsifying agents and flour improvers
- (iii) Selection of meat, fish and poultry
- (iv) Clarification and homogenization of milk
- (v) Effect of heat on egg proteins
- (vi) Composition and nutritive value of meat
- (vii) Stages of egg foam formation

(4×4=16)

P.T.O.

निम्नलिखित में से किन्हीं चार पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखिए :

- (i) रंग और फ्लेवर
- (ii) इमल्सीकारक (पायसीकारक) पदार्थ और फ्लार इम्प्रूवर (सुधारक)
- (iii) माँस, मछली और पाल्ट्री का चयन
- (iv) दूध को साफ करना और संभागीकरण (होमोजिनाइजेशन)
- (v) अडे के प्रोटीन पर ताप का प्रभाव
- (vi) माँस की संरचना तथा पोषक गुण
- (vii) अण्डे की झाग बनने की अवस्थाएँ

2. (a) Describe about different types of milk.
(b) Discuss about various types of milk products. (4+9)
(क) दूध के विभिन्न प्रकारों का वर्णन कीजिए ।
(ख) दूध के विभिन्न उत्पादों पर चर्चा कीजिए ।
3. (a) Describe various methods of judging the quality of egg.
(b) Discuss the nutritive value of egg. (8+5)
(क) अडे की गुणवत्ता जाँचने की विभिन्न विधियों का वर्णन कीजिए ।
(ख) अडे के पोषक गुणों का विवेचन कीजिए ।
4. Describe in detail the regulations of FSSAI (Food Safety and Standards Authority of India). (6+7)
FSSAI (भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण) के नियमों का विस्तार से वर्णन कीजिए ।
5. (a) Write down the process of manufacturing and refining sucrose sugar.
(b) Give the properties of sugar. (6+7)
(क) सूक्रोज़ शर्करा को बनाने और परिष्कृत करने की विधि का वर्णन कीजिए ।
(ख) शर्करा के गुणों का विवेचन कीजिए ।
6. (a) What is rancidity in fat ? Why it occurs and how it can be prevented ?
(b) Discuss briefly about different types of fats. (8+5)
(क) वसा में रेन्सिडिटी (बासीपन) क्या है ? यह क्यों होती है और इसे किस प्रकार रोका जा सकता है ?
(ख) वसा के विभिन्न प्रकारों का संक्षिप्त में वर्णन करें ।