

This question paper contains 4 printed pages]

Your Roll No.

1232

B.A. (Prog.)/I

C

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 प्रश्न-पत्र का उत्तर अंग्रेजी या हिंदी किसी एक भाषा में दीजिए; लेकिन सभी उत्तरों का माध्यम एक ही होना चाहिए।

Attempt *Five* questions in all.

Question No. 1 is compulsory.

कुल पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए ।

प्रश्न नं. 1 अनिवार्य है ।

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

(i) Enzymatic browning in fruits and vegetables

P.T.O.

- (ii) Toxic constituents in pulses
- (iii) Consumer protection
- (iv) Composition and nutritive value of meat
- (v) Technique of 'concentration'. 3×4=12

निम्नलिखित में से किन्हीं तीन पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए :

- (i) फल और सब्जियों में एन्जाइमैटिक ब्राउनिंग क्रिया
- (ii) दालों में उपस्थित विषैले पदार्थ
- (iii) उपभोक्ता संरक्षण
- (iv) माँस की संरचना और पोषक गुण
- (v) केन्द्रीकरण (सांद्रीकरण) की विधि

2. Describe the process of 'gelatinization' of starch and factors affecting it. 10

स्टार्च में 'जिलेटिनाइजेशन' क्रिया और उसे प्रभावित करने वाले कारकों का वर्णन कीजिए ।

3. (a) Describe nutritive value of milk.
- (b) Describe various types of milk. 5+5
- (a) दूध के पोषक गुणों का वर्णन कीजिए ।
- (b) दूध के विभिन्न प्रकारों का वर्णन कीजिए ।
4. Discuss the causes of 'rancidity' in fat and suggest ways to prevent it. 10
- वसा में बासीपन (रेन्सीडिटी) के कारणों का विवेचन कीजिए और उसे रोकने के उपाय सुझाइए ।
5. Describe stages of egg foam formation. Discuss various factors that affect egg foam formation. 10
- अण्डे की झाग (फोम) बनने की विभिन्न अवस्थाओं का वर्णन कीजिए । अण्डे की झाग बनने की प्रक्रिया को प्रभावित करने वाले विभिन्न कारकों का विवेचन कीजिए ।
6. Discuss current trends in the field of Food Technology. 10
- खाद्य प्रौद्योगिकी के क्षेत्र में वर्तमान प्रवृत्तियों का विवेचन कीजिए ।

7. Why are food additives used ? Write in detail about 'Preservatives' and 'Sweeteners'. 10

खाद्य योजक पदार्थों का प्रयोग क्यों किया जाता है ? 'परिरक्षक पदार्थों' और 'स्वीटनर' (मिठास देने वाले पदार्थों) के विषय में विस्तार से लिखिए ।