

[This question paper contains 2 printed pages.]

Sr. No. of Question Paper : 720

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) Preservatives and sweeteners
- (ii) Leavening and anti caking agents
- (iii) FSSAI (Food Safety and Standards Authority of India)
- (iv) Pasteurization of milk
- (v) Composition of egg (with diagram)
- (vi) Nutritive value of milk
- (vii) Egg foam products

(4×4=16)

P.T.O.

निम्नलिखित में से किन्हीं चार पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखिए :

- (i) परिरक्षक पदार्थ और स्वीटनर
- (ii) लेवनिंग पदार्थ (उत्थापक) और एन्टी केकिंग पदार्थ
- (iii) FSSAI (भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण)
- (iv) दूध का पास्चुरीकरण
- (v) अडे की संरचना (चित्र सहित)
- (vi) दूध के पोषक गुण
- (vii) अडे की झाग से बनने वाले उत्पाद

2. Describe the effect of heat, acid, alkali and renin enzyme on milk. (13)

दूध पर ताप, अम्ल, क्षार और रैनिन एन्जाइम के प्रभाव का वर्णन कीजिए ।

3. Explain the stages of egg foam formation and factors affecting it. (13)

अण्डे की झाग बनने की विभिन्न अवस्थाओं तथा इन्हें प्रभावित करने वाले कारकों का उल्लेख कीजिए ।

4. (a) Elaborate upon the nutritive value of meat, fish and poultry.

(b) Discuss the various methods of tenderizing meat. (5+8)

(क) माँस, मछली और पाल्ट्री के पोषक गुणों का वर्णन कीजिए ।

(ख) माँस को टेन्डराइज़/कोमल करने की विभिन्न विधियों का विवेचन कीजिए ।

5. Explain behaviour of sugar at different temperatures. Write briefly about various candies (crystalline and non-crystalline). (13)

विभिन्न तापमानों पर चीनी के व्यवहार का वर्णन कीजिए । विभिन्न कैंडीज़ (क्रिस्टलीय और अक्रिस्टलीय) के विषय में संक्षिप्त में लिखिए ।

6. (a) How are fats and oils processed ?

(b) What is the role of fat in cookery ? (8+5)

(क) वसा और तेलों का संसाधन कैसे किया जाता है ?

(ख) भोजन बनाने में वसा के कार्यों का वर्णन कीजिये ।