

This question paper contains 4 printed pages]

Your Roll No.

1231

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. I is compulsory.

कुल पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए ।

प्रश्न नं. 1 अनिवार्य है ।

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

(i) Pasteurization of milk

P.T.O.

- (ii) Different types of fat
- (iii) Food safety
- (iv) Loss of nutrients during processing
- (v) Selection of meat and fish. 3×4=12

निम्नलिखित में से किन्हीं तीन पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए :

- (i) दूध का पास्चुरीकरण
 - (ii) विभिन्न प्रकार की वसा
 - (iii) खाद्य सुरक्षा
 - (iv) संसाधन के समय पोषकतत्वों में कमी
 - (v) माँस और मछली का चयन ।
2. Describe the techniques of 'cooling' and 'concentration' in the food processing industry. 10

खाद्य संसाधन उद्योग में 'ठण्डा करना' और 'केन्द्रीकरण' विधियों का वर्णन कीजिए ।

3. Discuss the browning reactions that take place in food stuffs.

Suggest ways to prevent enzymatic browning. 10

खाद्य पदार्थों में होने वाली ब्राउनिंग क्रियाओं का विवेचन कीजिए।

एन्जाइमैटिक ब्राउनिंग को रोकने के उपाय सुझाइये ।

4. (a) Describe nutritive value of pulses.

(b) Discuss the process of milling in pulses. 5+5

(a) दालों के पोषक गुणों का वर्णन कीजिए ।

(b) दालों की मिलिंग प्रक्रिया (छिल्का उतारना) का विवेचन कीजिए ।

5. Discuss the behaviour of sugar at different temperatures.

Describe various candies that can be prepared at these temperatures. 10

विभिन्न तापमानों पर शर्करा की अवस्थाओं का वर्णन कीजिए ।

इन तापमानों पर तैयार होने वाली विभिन्न कैंडीज के विषय में लिखिए ।

6. Describe changes that occur in egg due to deterioration. How can you judge the quality of egg. 10

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

7. Discuss the importance of 'PFA' and 'FPO' standards in food industry. 10

खाद्य उद्योग में 'PFA' और 'FPO' मानकों के महत्व का विवेचन कीजिए।