

[This question paper contains 4 printed pages.]

5561

Your Roll No.

B.A. (Prog.) / I

D

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 अंग्रेज़ी या हिन्दी 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।

P.T.O.

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

(i) Properties of sugar

(ii) Effect of heat on egg protein

(iii) 'Colourings' and 'Flavourings' used in food industry

(iv) Types of cereals

(v) Nutritive value of pulses (4×3=12)

निम्नलिखित में से किन्हीं तीन पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखिए :

(i) शर्करा के गुण

(ii) अण्डे के प्रोटीन पर ताप का प्रभाव

(iii) खाद्य उद्योग में प्रयोग होने वाले 'रंग' और 'गंध' (फ्लेवर)

(iv) अनाज के प्रकार

(v) दालों के पोषक गुण

2. Describe the techniques of 'heating' and 'dehydration' in the food processing industry. (10)

खाद्य संसाधन उद्योग में 'गर्म करना' और 'निर्जलीकरण' विधियों का वर्णन कीजिए ।

3. (a) Describe composition and nutritive value of fat.

(b) Describe the role of fat in cookery. (5+5)

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

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

4. Discuss the effect of processing on pigments present in fruits and vegetables. (10)

फल और सब्जियों में उपस्थित पिगमेंट (वर्णक) पर संसाधन के प्रभाव का विवेचन कीजिए।

5. Describe various methods of tenderizing meat. (10)

माँस को टेन्डराईज (कोमल) करने की विभिन्न विधियों का वर्णन कीजिए।

6. Describe in detail about various products prepared from milk. (10)

दूध से तैयार होने वाले विभिन्न उत्पादों का विस्तार से वर्णन कीजिए।

7. Discuss the importance of 'BIS' and 'Agmark' standards in food industry. (10)

खाद्य उद्योग में 'BIS' और 'एगमार्क' मानकों के महत्व का विवेचन कीजिए ।