

[This question paper contains 4 printed pages.]

5560

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 अंग्रेजी 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) Basic food groups
- (ii) Technique of dehydration
- (iii) FPO standards
- (iv) Structure of an egg (with diagram)
- (v) Nutritive value of cereals (4×3=12)

निम्नलिखित में से किन्हीं तीन पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखिए :

- (i) प्रमुख खाद्य वर्ग
- (ii) निर्जलीकरण की विधि
- (iii) FPO मानक
- (iv) अण्डे की संरचना (चित्र सहित)
- (v) अनाज के पोषक गुण

2. Define Food Science and Food Technology. Discuss scope of Food Technology. (10)

खाद्य विज्ञान और खाद्य प्रौद्योगिकी को परिभाषित कीजिए। खाद्य प्रौद्योगिकी के महत्व का विवेचन कीजिए।

3. Describe the techniques and importance of 'germination' and 'fermentation' in pulses. (10)

दालों में 'अंकुरण' और 'खमीरीकरण' की विधियों और उनके महत्व का वर्णन कीजिए।

4. Discuss the effect of heat, acid and enzymes on milk. (10)

दूध पर ताप, अम्ल और एन्जाइम के प्रभाव का विवेचन कीजिए।

5. (a) Describe nutritive value of fruits and vegetables.

(b) Describe processed fruit and vegetable products. (5+5)

(क) फल और सब्जियों के पोषक गुणों का वर्णन कीजिए।

(ख) फल और सब्जियों के संसाधित उत्पादों का वर्णन कीजिए।

6. Describe the process of manufacturing and refining sucrose sugar. (10)

सूक्रोज शर्करा को संसाधित और परिष्कृत करने की विधियों का वर्णन कीजिए।

7. Describe the harmful effects of common adulterants present in pulses, milk and fat. (10)

दालों, दूध और वसा में की गई मिलावट के कुप्रभावों का वर्णन कीजिए।