

This question paper contains 3 printed pages.

372

Your Roll No.

B.A. (Prog.) / I

E

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 प्रश्नपत्र 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 संख्या 1 अनिवार्य है।*

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

- (i) Composition and nutritive value of meat
- (ii) Enzymatic browning in fruits and vegetables

P.T.O.

- (iii) Properties of sugar
- (iv) 'Colourings' and 'Flavourings' used in food industry
- (v) FPO standards.

निम्नलिखित में से किन्हीं तीन पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखिए:

- (i) माँस की संरचना और पोषक गुण
- (ii) फल और सब्जियों में एन्जाइमैटिक ब्राउनिंग क्रिया
- (iii) शर्करा के गुण
- (iv) खाद्य उद्योग में प्रयोग होने वाले 'रंग' और 'गंध' (फ्लेवर)
- (v) FPO मानक। 3×4=12

2. Describe the effect of heat, acid and enzyme on milk.

दूध पर ताप, अम्ल और एन्जाइम के प्रभाव का वर्णन कीजिए। 10

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

दालों में 'अंकुरण' और 'खमीरीकरण' की विधियों और उनके महत्व का वर्णन कीजिए। 10

4. Describe the techniques of 'cooling' and 'concentration' in the food processing industry.

खाद्य संसाधन उद्योग में 'ठण्डा करना' और 'केन्द्रीयकरण' विधियों का वर्णन कीजिए। 10

5. Describe stages of egg foam formation. Discuss various factors that affect egg foam formation.

अण्डे की झाग (फ़ोम) बनने की विभिन्न अवस्थाओं का वर्णन कीजिए। अण्डे की झाग बनने की प्रक्रिया को प्रभावित करने वाले विभिन्न कारकों का विवेचन कीजिए। 10

6. Discuss the causes of 'rancidity' in fat and suggest ways to prevent it.

वसा में बासीपन (रेन्सीडिटी) के कारणों का विवेचन कीजिए और उसे रोकने के उपाय सुझाइए। 10

7. Describe the harmful effects of common adulterants present in pulses and milk.

दालों और दूध में की गई मिलावट के कुप्रभावों का वर्णन कीजिए। 10