

This question paper contains 3 printed pages]

Roll No.

| | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

S. No. of Question Paper : 5163

Unique Paper Code : 220152

D

Name of the Paper : Elements of Food Science and Technology-I

Name of the Course : B.A. (Prog.) (Food Technology)

Semester : I

Duration : 2 Hours 30 Minutes

Maximum Marks : 55

(Write your Roll No. on the top immediately on receipt of this question paper.)

(इस प्रश्न-पत्र के मिलते ही ऊपर दिए गए निर्धारित स्थान पर अपना अनुक्रमांक लिखिए ।)

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 *four* questions in all.

Question No. 1 is compulsory.

कुल चार प्रश्नों के उत्तर दीजिये ।

प्रश्न नं. 1 अनिवार्य है।

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

(i) MPO and MMPO

(ii) Food Groups

(iii) Vitamins

P.T.O.

- (iv) Breakfast Cereals
- (v) Nutritive value of fruits and vegetables
- (vi) Milling of pulses
- (vii) Consumer Protection Act

4×4=16

निम्नलिखित में से किन्हीं चार पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखिये :

- (i) MPO और MMPO
 - (ii) खाद्य वर्ग
 - (iii) विटामिन
 - (iv) सुबह के नाश्ते के अनाज
 - (v) फल व सब्जियों के पोषण गुण
 - (vi) दालों का छिलका उतारने की विधियाँ (मिलिंग)
 - (vii) उपभोक्ता संरक्षण अधिनियम
2. What is food adulteration ? Enlist the common adulterants present in food and explain their harmful effects on health. 13
- खाद्य अपमिश्रण क्या है ? खाद्य पदार्थों में पाए जाने वाले अपमिश्रित पदार्थों की सूची बनाइए और इन पदार्थों के स्वास्थ्य पर कुप्रभावों का वर्णन कीजिए।
3. Describe enzymatic and non-enzymatic browning. Suggest methods of prevent enzymatic browning. 13

एन्जाइमिक और बिना एन्जाइम वाली ब्राउनिंग (भूरापन) क्रियाओं का वर्णन कीजिए। एन्जाइमिक ब्राउनिंग को रोकने के उपाय सुझाइये।

4. (a) Discuss the nutritive value of pulses.
- (b) Explain how you can sprout pulses ? Give the benefits of sprouting. 7+6
- (a) दालों के पोषक गुणों का विवेचन कीजिए।
- (b) आप दालों को किस प्रकार अंकुरित कर सकते हैं ? अंकुरीकरण के लाभ बताइये।
5. Describe the process of gelatinization of starch and the factors affecting it. 13
- स्टार्च जिलेटीनाइजेशन क्रिया एवं उसे प्रभावित करने वाले कारकों का विवेचन कीजिए।
6. Discuss the scope of food technology in today's world. 13
- आज के युग में खाद्य प्रौद्योगिकी के महत्व पर चर्चा कीजिए।