

- (ii) Iron and calcium
- (iii) Adulteration in spices and fats
- (iv) Toxic constituents in pulses
- (v) Nutritive value of fruits and vegetables
- (vi) Composition of wheat grain
- (vii) Pigments in fruits and vegetables.

निम्नलिखित में से किन्हीं चार पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखिए :

- (i) खाद्य वर्ग
 - (ii) लौह तत्व और कैल्सियम
 - (iii) मसालों और वसा में मिलावट
 - (iv) दालों में उपस्थित विषैले पदार्थ
 - (v) फल और सब्जियों के पोषक गुण
 - (vi) गेहूँ के दाने की संरचना
 - (vii) फल और सब्जियों के पिगमेंट (वर्णक) ।
2. (a) Discuss the nutritive value of pulses.
- (b) Explain how can you sprout pulses ? Give the benefits of sprouting. 6+7
- (a) दालों के पोषक गुणों का विवेचन कीजिए ।
- (b) दालों को आप किस प्रकार अंकुरित कर सकते हैं ? अंकुरीकरण के लाभ लिखिए ।

3. (a) Write down about breakfast cereals.
- (b) Describe the process of gelatinization of starch and factors affecting it. 5+8
- (a) सुबह के नाश्ते के अनाजों के विषय में लिखिए ।
- (b) स्टार्च की जिलेटिनाइजेशन क्रिया और उसे प्रभावित करने वाले कारकों के विषय में लिखिए ।
4. (a) Describe Consumer Protection Act.
- (b) Write down about MMPO and FPO standards. 6+7
- (a) उपभोक्ता संरक्षण अधिनियम का वर्णन कीजिए ।
- (b) MMPO तथा FPO मानकों के विषय में लिखिए ।
5. Define Food Science and Food Technology. Discuss scope of Food Technology. 13
- खाद्य विज्ञान और खाद्य प्रौद्योगिकी को परिभाषित कीजिए । खाद्य प्रौद्योगिकी के महत्व का विवेचन कीजिए ।
6. (a) Write down about processed fruit and vegetable products.
- (b) What is enzymatic browning ? Suggest ways to prevent it. 7+6
- (a) संसाधित फल और सब्जी उत्पादों के विषय में लिखिए ।
- (b) एन्जाइमिक ब्राउनिंग क्या होती है ? इसे रोकने के उपाय सुझाइए ।