

This question paper contains 3 printed pages]

Roll No.

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

S. No. of Question Paper : 70

Unique Paper Code : 220152

E

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

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

Semester : II

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 संख्या 1 अनिवार्य है ।

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

4×4=16

(i) Food Groups

P.T.O.

- (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 ।