

This question paper contains 3 printed pages]

Roll No.

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

S. No. of Question Paper : 71

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 : 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 संख्या 1 अनिवार्य है ।

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

4×4=16

(i) Food Groups

P.T.O.

- (ii) Minerals
- (iii) Adulteration in pulses
- (iv) Nutritive value of fruits and vegetables
- (v) Gelatinization of starch
- (vi) Non-enzymatic browning
- (vii) PFA.

निम्नलिखित में से किन्हीं चार पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखिए :

- (i) खाद्य वर्ग
 - (ii) खनिज लवण
 - (iii) दालों में मिलावट
 - (iv) फल और सब्जियों के पोषक गुण
 - (v) स्टार्च की जिलेटिनाइजेशन
 - (vi) बिना एन्जाइम वाली ब्राउनिंग
 - (vii) PFA.
2. (a) Describe nutritive value of pulses.
- (b) Discuss the process of milling pulses.
- (a) दालों के पोषक गुणों का वर्णन कीजिए ।
- (b) दालों की मिलिंग प्रक्रिया (छिलका उतारना) का विवेचन कीजिए ।

3. (a) Discuss the effect of processing on pigments present in fruits and vegetables.
- (b) Suggest any *four* ways to prevent enzymatic browning. 9+4
- (a) फल और सब्जियों में उपस्थित पिगमेंट (वर्णक) पर संसाधन के प्रभाव का विवेचन कीजिए ।
- (b) एन्जाइमिक ब्राउनिंग रोकने के कोई चार उपाय सुझाइए ।
4. Define Food Technology and discuss its scope in today's world. 13
- खाद्य प्रौद्योगिकी को परिभाषित कीजिए और आज के युग में इसके महत्व का विवेचन कीजिए ।
5. Write in detail about BIS, MPO and Agmark standards. 13
- BIS, MPO तथा एगमार्क मानकों के विषय में विस्तार से लिखिए ।
6. (a) Describe composition of wheat with the help of its diagram.
- (b) Write down about different types of cereals. 6+7
- (a) गेहूँ की संरचना उसके चित्र की सहायता से समझाइए ।
- (b) विभिन्न प्रकार के अनाजों के विषय में लिखिए ।