

Unique Paper Code	:	220152
Name of the Paper	:	Elements of Food Science and Technology-I
Name of the Course	:	BA Programme (Food Technology)
Semester	:	I
Duration	:	2 hours 30 minutes
Maximum Marks	:	55

Instructions for candidates:

1. Attempt four questions in all.
2. Question No.1 is compulsory.

छात्रों के लिए निर्देश:

1. कुल चार प्रश्नों के उत्तर दीजिए।
2. प्रश्न नं. 1 अनिवार्य है।

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

- (i) Consumer Protection Act
- (ii) Sprouting of pulses
- (iii) Effect of processing on chlorophyll pigment
- (iv) FPO
- (v) Processed fruit and vegetable products
- (vi) MPO and MMPO
- (vii) Milling of pulses

4X4=16

निम्नलिखित में से किन्हीं चार पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखिए:

- (i) उपभोक्ता संरक्षण अधिनियम
- (ii) दालों का अंकुरण
- (iii) क्लोरोफिल पिगमेंट पर संसाधन का प्रभाव
- (iv) FPO
- (v) संसाधित फल और सब्जी उत्पाद
- (vi) MPO और MMPO
- (vii) दालों का छिल्का उतारने की विधि (मिलिंग)

2. (a) Describe the process of gelatinization of starch and factors affecting it.

(b) Explain nutritive value of cereals.

9+4

(a) स्टार्च की जिलेटिनाइजेशन क्रिया और उसे प्रभावित करने वाले कारकों का वर्णन कीजिए।

(b) अनाज के पोषक गुणों का वर्णन कीजिए।

3. Define Food Science and Food Technology. Discuss scope of Food Technology.

4+9

खाद्य विज्ञान और खाद्य प्रौद्योगिकी को परिभाषित कीजिए। खाद्य प्रौद्योगिकी के महत्व का विवेचन कीजिए।

4. What is food adulteration? Describe the harmful effects of common adulterants present in pulses, milk and fat.

13

खाद्य अपमिश्रण क्या है? दालों, दूध और वसा में की गई मिलावट के कुप्रभावों का वर्णन कीजिए।

5. Discuss the functions and food sources of carbohydrates, proteins and fats.

13

कार्बोहाइड्रेट, प्रोटीन और वसा के कार्यों और खाद्य स्रोतों का विवेचन कीजिए।

6. Describe enzymatic and non-enzymatic browning. Suggest ways to prevent enzymatic browning.

7+6

एन्जाइमिक और बिना एन्जाइम वाली ब्राउनिंग क्रियाओं का वर्णन कीजिए। एन्जाइमिक ब्राउनिंग को रोकने के उपाय सुझाइए।