

[This question paper contains 2 printed pages.]

Sr. No. of Question Paper : 167

G

Your Roll No.....

Unique Paper Code : 220152

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

Instructions for Candidates

1. Write your Roll No. on the top immediately on receipt of this question paper.
2. Attempt **four** questions in all.
3. Question No. 1 is compulsory.
4. Answers may be written either in English or Hindi; but the same medium should be used throughout the paper.

छात्रों के लिए निर्देश

1. इस प्रश्न-पत्र के मिलते ही ऊपर दिए गए निर्धारित स्थान पर अपना अनुक्रमांक लिखिए ।
2. कुल चार प्रश्नों के उत्तर दीजिए ।
3. प्रश्न नं. 1 अनिवार्य है ।
4. इस प्रश्न-पत्र का उत्तर अंग्रेजी या हिंदी किसी एक भाषा में दीजिए, लेकिन सभी उत्तरों का माध्यम एक ही होना चाहिए ।

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

- (i) Consumer Protection Act
- (ii) Kesari dal
- (iii) Effect of processing on chlorophyll and carotenoid pigments
- (iv) Gelatinization of starch
- (v) Processed vegetable and fruit products
- (vi) MPO and MMPO
- (vii) Composition of wheat

(4×4=16)

P.T.O.

निम्नलिखित में से किन्हीं चार पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखिए :

- (i) उपभोक्ता संरक्षण अधिनियम
- (ii) केसरी दाल
- (iii) क्लोरोफिल और कैरोटीनॉयड पिगमेंट पर संसाधन का प्रभाव
- (iv) स्टार्च की जिलेटिनाइजेशन
- (v) संसाधित फल और सब्जी उत्पाद
- (vi) एम पी ओ और एम एम पी ओ
- (vii) गेहूं की संरचना

2. (a) Describe nutritive value of pulses.

(b) Discuss the process of milling in pulses. (7+6=13)

(क) दालों के पोषक गुणों का वर्णन कीजिए ।

(ख) दालों की मिलिंग प्रक्रिया (छिल्का उतारना) का विवेचन कीजिए ।

3. Define Food Science and Food Technology. Discuss the scope of Food Technology. (4+9=13)

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. Enlist the various nutrients. Discuss the functions and food sources of carbohydrates, proteins and fats. (13)

विभिन्न पोषक तत्वों की सूची बनाएं । कार्बोहाइड्रेट, प्रोटीन और वसा के कार्य और खाद्य स्रोतों का विवेचन कीजिए ।

6. Describe enzymatic and non-enzymatic browning. Suggest ways to prevent enzymatic browning. (6+7+13)

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