

This question paper contains 3 printed pages]

Roll No.

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

S. No. of Question Paper : 5323

Unique Paper Code : 220252

D

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

Name of the Course : B.A. Programme (Home Science)

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 क्रमांक 1 अनिवार्य है ।

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

4×4=16

(i) Pasteurization of milk

(ii) Egg foam products

P.T.O.

- (iii) Importance of fat in cookery
- (iv) FSSAI (Food Safety and Standards Authority of India)
- (v) Selection of meat, fish and poultry
- (vi) Food colours and flavours
- (vii) Types of fat.

निम्नलिखित में से किन्हीं चार पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए :

- (i) दूध का पास्चुरीकरण
- (ii) अंडे की झाग से बनने वाले उत्पाद
- (iii) पाकशास्त्र में वसा का महत्व
- (iv) FSSAI (भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण)
- (v) मांस, मछली और पॉल्ट्री का चयन
- (vi) खाद्य रंग और फ्लेवर
- (vii) वसा के विभिन्न प्रकार ।

2. (a) Elaborate upon the nutritive value of meat, fish and poultry. 5+8
- (b) Discuss the various methods of tenderizing meat.
- (a) मांस, मछली और पॉल्ट्री के पोषक गुणों का वर्णन कीजिए ।
- (b) मांस को टेन्डराइज/कोमल करने की विभिन्न विधियों का विवेचन कीजिए ।
3. (a) Describe various methods of judging the quality of an egg. 8+5
- (b) Discuss the nutritive value of an egg.
- (a) अंडे की गुणवत्ता जाँचने की विभिन्न विधियों का वर्णन कीजिए ।
- (b) अंडे के पोषक गुणों का विवेचन कीजिए ।

4. (a) Describe about different types of milk. 4+9
(b) Discuss about various types of milk products.
(a) दूध के विभिन्न प्रकारों का वर्णन कीजिए ।
(b) दूध के विभिन्न उत्पादों पर चर्चा कीजिए ।
5. Explain behaviour of sugar at different temperatures. Write briefly about various candies (crystalline and non-crystalline). 13
विभिन्न तापमानों पर चीनी के व्यवहार का वर्णन कीजिए । विभिन्न कैन्डीज़ (क्रिस्टलीय और अक्रिस्टलीय) के विषय में संक्षेप में लिखिए ।
6. Why are food additives used ? Describe in detail about leavening agents and preservatives. 13
खाद्य संयोजी पदार्थों का प्रयोग क्यों किया जाता है ? लेवनिंग पदार्थ और परिरक्षक पदार्थों के विषय में विस्तार से लिखिए ।