

This question paper contains 3 printed pages]

Roll No.

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

S. No. of Question Paper : 5324

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) Selection of fish

(ii) Tenderization of meat

P.T.O.

- (iii) Food Safety and Standards Act
- (iv) Types of milk products
- (v) Diagram of egg
- (vi) Leavening agents and emulsifying agents
- (vii) Effect of heat on milk.

निम्नलिखित में से किन्हीं चार पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए :

- (i) मछली का चयन.
- (ii) मांस का टेन्डराइजेशन (कोमल करना)
- (iii) खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम
- (iv) विभिन्न प्रकार के दुग्ध उत्पाद
- (v) अंडे का चित्र
- (vi) लेवनिंग पदार्थ (उत्थापक) और इमल्सीकारक (पायसीकारक) पदार्थ
- (vii) दूध पर ताप का प्रभाव ।

2. (a) Discuss the nutritive value of milk. 7+6
- (b) Explain homogenization and pasteurization of milk.
- (a) दूध के पोषक गुणों का विवेचन कीजिए ।
- (b) दूध के होमोजिनाइजेशन (समांगीकरण) और पास्चुरीकरण का वर्णन कीजिए ।
3. (a) Explain the stages of egg foam formation. 7+6
- (b) What dishes can be prepared from egg foams ?
- (a) अण्डे की झाग बनने की अवस्थाओं का उल्लेख कीजिए ।
- (b) अण्डे की झाग से कौनसे व्यंजन बनाए जा सकते हैं ?

4. (a) Discuss the effect of different temperatures on sugar. 7+6
 (b) Describe the process of preparing and refining of sugar.
- (a) चीनी पर विभिन्न तापमानों के प्रभाव का वर्णन कीजिए ।
 (b) शर्करा को बनाने और परिष्कृत करने की विधि का वर्णन कीजिए ।
5. (a) Discuss about different types of fats and oils. 6+7
 (b) Describe the technique of processing and refining fats.
- (a) विभिन्न प्रकार की वसा और तेलों पर विवेचन कीजिए ।
 (b) वसा को संसाधित और परिष्कृत करने की विधि का वर्णन कीजिए ।
6. Why are food additives used ? Describe in detail about sweeteners, preservatives and food colours. 13

खाद्य संयोजी पदार्थों का प्रयोग क्यों किया जाता है ? स्वीटनर, परिरक्षक पदार्थ और खाद्य रंगों के विषय में विस्तार से लिखिए ।