

HM107

Roll No. :

2019

FOOD SCIENCE AND FOOD COMMODITIES

निर्धारित समय : तीन घंटे]

[अधिकतम अंक : 70

Time allowed : Three Hours]

[Maximum Marks : 70

नोट : (i) प्रथम प्रश्न अनिवार्य है, शेष में से किन्हीं पाँच के उत्तर दीजिये ।

Note : Question No. 1 is compulsory, answer any FIVE questions from the remaining.

(ii) प्रत्येक प्रश्न के सभी भागों को क्रमवार एक साथ हल कीजिये ।

Solve all parts of a question consecutively together.

(iii) प्रत्येक प्रश्न को नये पृष्ठ से प्रारम्भ कीजिये ।

Start each question on fresh page.

(iv) दोनों भाषाओं में अन्तर होने की स्थिति में अंग्रेजी अनुवाद ही मान्य है ।

Only English version is valid in case of difference in both the languages.

1. (i) सूक्ष्मजीवों को संक्षेप में वर्गीकृत करें ।

Briefly classify the micro-organism.

(ii) स्टेफिलोकोकस क्या है ?

What is Staphylococcus ?

(iii) इमल्शन्स के कितने प्रकार हैं ?

What are the types of Emulsions ?

(iv) ब्राउनिंग क्या है ?

What is browning ?

(v) पहले से ही संसाधित एवं तैयार अनाज के पाँच नाम लिखिए ।

List out five ready to eat cereals.

(2×5)

2. (i) खाद्य संरक्षण के सिद्धांत क्या हैं ?

What are the principles of food preservation ?

(ii) ब्राउनिंग को किस प्रकार रोका जा सकता है ? समझाएँ ।

How 'browning' can be prevented ? Explain.

(1 of 2)

(6+6)

P.T.O.

3. (i) दलहन को किस प्रकार विभाजित किया जा सकता है ? उदाहरण सहित समझाइये ।
How pulses can be classified ? Explain with examples.
(ii) अनाज को विभाजित करते हुए उनके विभिन्न प्रयोगों के बारे में लिखिए ।
Classify cereals and write their uses. (6+6)
4. (i) खाना पकाने में प्रयुक्त फ्लेवर व एसेंस पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखिए ।
Write a short note on flavours and essences used in the cooking.
(ii) सब्जियों को विभाजित करते हुए इनके चयन के लिए मापदण्ड लिखिए ।
Classify vegetables. Write criterion for selection of vegetables. (6+6)
5. (i) वसा और तेलों को उनके स्रोतों के आधार पर वर्गीकृत करें ।
Classify fats and oils on the basis of their sources.
(ii) फ्लोचार्ट के माध्यम से दूध के प्रसंस्करण को समझाइये ।
Explain the processing of milk with flow-chart. (6+6)
6. (i) खाना पकाने में जड़ी-बुटियों, मसालों के उपयोग के बारे में संक्षेप में लिखिए ।
Write in brief about uses of Herbs, Spices and Condiments in the cooking.
(ii) अण्डे की संरचना का सचित्र वर्णन करें ।
Explain the structure of an egg with diagram. (6+6)
7. (i) फ्लोचार्ट की मदद से गैर मादक पेय को वर्गीकृत करें ।
Classify non-alcoholic beverages with help of flow-chart.
(ii) कोको प्रसंस्करण और उपयोग पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखिए ।
Write a short note on cocoa processing and uses. (6+6)
8. (i) मछली और कस्तूरा के प्रकार और उपयोग समझाइये ।
Explain the types and uses of fish and shellfish.
(ii) चीज़ निर्माण प्रक्रिया की व्याख्या करें ।
Explain cheese manufacturing process. (6+6)