

HM107

Roll No. :

2018

FOOD SCIENCE & 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 संक्षिप्त में वर्गीकृत कीजिए ।
Give the brief classification of micro-organisms.
- (ii) खाद्य संरक्षण के विभिन्न प्रकारों को बताइए ।
Write different methods of food preservation.
- (iii) 'बाटुलिज्म' क्या है ?
What is botulism ?
- (iv) 'ब्राउनिंग' से आप क्या समझते हैं ?
What do you mean by 'Browning' ?
- (v) भोजन उत्पादन में प्रयोग आने वाले विभिन्न प्रकार के अनाजों की सूची बनाइये ।
List the different types of cereals used in food preparation. (2×5)

2. (i) सब्जियों का उदाहरण सहित वर्गीकरण कीजिए ।
Classify vegetables with suitable examples.
- (ii) भोजन उत्पादन में हर्ब्स (जड़ी बूटी) के प्रयोग पर संक्षिप्त टिप्पणी कीजिए ।
Write short note on uses of herbs in food production. (6+6)

3. (i) वसा क्या होते हैं ? वसा एवं तेलों का उदाहरण सहित वर्गीकरण कीजिए ।
What are the fats ? Give the classification of fats and oils with examples of each.
- (ii) दूध एवं इसके सहउत्पादों पर टिप्पणी लिखिए ।
Write short note on milk and its by-products. (6+6)
4. (i) पायस क्या होते हैं ? इसके प्रकारों को बताइये ।
What is emulsion ? Give its types.
- (ii) खाना बनाने में खमीर की लाभकारी भूमिकाओं पर व्याख्या कीजिए ।
Explain the beneficial role of yeast in food preparation. (6+6)
5. (i) खाद्य संरक्षण के मूलभूत सिद्धांतों को समझाइए ।
Explain the basic principles of food preservation.
- (ii) दालों के विभिन्न प्रकार बताते हुए उनके प्रयोगों को समझाइये ।
Explain the various types of pulses along with their uses. (6+6)
6. (i) मछली एवं समुद्री भोजन को उदाहरण सहित वर्गीकृत कीजिए ।
Classify fish and sea food along with example of each.
- (ii) हैम एवं बेकन में अन्तर बताइए ।
Differentiate between ham and bacon. (6+6)
7. (i) अण्डे की संरचना का सचित्र वर्णन कीजिए ।
Explain structure of egg with diagram.
- (ii) मादकता रहित पेय पदार्थों का वर्गीकरण कीजिए ।
Classify non-alcoholic beverages. (6+6)
8. निम्न पर संक्षिप्त में टिप्पणी कीजिए : (किन्हीं दो)
Write short notes on the following : (any two)
- (i) फ्रूट कोरडियल
Fruit cordial
- (ii) कॉफी
Coffee
- (iii) चीज़
Cheese
- (iv) पोल्ट्री एवं गेम्स
Poultry and Games (6×2)