

Roll No. :

Total No. of Questions : 11]

[Total No. of Printed Pages : 4

UGP-315

B.Sc. (Part-II) Examination, 2021

HOME SCIENCE

Paper - XIII

(Food and Nutrition-III)

(Food Science)

Time : 1½ Hours]

[Maximum Marks : 50

Section-A

(Marks : 1½ × 10 = 15)

Note :- Answer all *ten* questions (Answer limit **50** words). Each question carries 1½ marks.

(खण्ड-अ)

(अंक : 1½ × 10 = 15)

नोट :- सभी दस प्रश्नों के उत्तर दीजिए (उत्तर-सीमा 50 शब्द)। प्रत्येक प्रश्न 1½ अंक का है।

Section-B

(Marks : 4 × 5 = 20)

Note :- Answer all *five* questions (Answer limit **200** words). Each question has internal choice. Each question carries 4 marks.

(खण्ड-ब)

(अंक : 4 × 5 = 20)

नोट :- सभी पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए (उत्तर-सीमा 200 शब्द)। प्रत्येक प्रश्न में विकल्प का चयन कीजिए। प्रत्येक प्रश्न 4 अंक का है।

Section-C

(Marks : 5 × 3 = 15)

Note :- Answer any *three* questions out of five (Answer limit **500** words). Each question carries 5 marks.

(खण्ड-स)

(अंक : 5 × 3 = 15)

नोट :- पाँच में से किन्हीं तीन प्रश्नों के उत्तर दीजिए (उत्तर-सीमा 500 शब्द)। प्रत्येक प्रश्न 5 अंक का है।

BI-1324

(1)

UGP-315 P.T.O.

Section–A

(खण्ड–अ)

Note :- Answer all *ten* questions (Answer limit **50** words). Each question carries **1½** marks.

सभी दस प्रश्नों के उत्तर दीजिए (उत्तर-सीमा **50** शब्द)। प्रत्येक प्रश्न **1½** अंक का है।

1. (i) Define pH.
pH को परिभाषित कीजिए।
- (ii) Parboiling
पारबॉयलिंग
- (iii) Structure of egg
अण्डे की संरचना
- (iv) Composition of milk
दूध का संगठन
- (v) Germination
अंकुरण
- (vi) Hydrogenation
हाइड्रोजनीकरण
- (vii) What are Spices ?
मसाले क्या होते हैं ?
- (viii) Define beverages.
पेय पदार्थ की परिभाषा दीजिए।
- (ix) Food Preservation
खाद्य संरक्षण
- (x) What do you mean by food safety ?
खाद्य सुरक्षा से आप क्या समझते हैं ?

Section-B

(खण्ड-ब)

Note :- Answer all *five* questions. Each question has internal choice (Answer limit **200** words). Each question carries **4** marks.

सभी पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रत्येक प्रश्न में विकल्प का चयन कीजिए (उत्तर-सीमा **200** शब्द)। प्रत्येक प्रश्न **4** अंक का है।

2. Write short note on Osmotic Pressure.

परासरण दाब पर लघु टिप्पणी लिखिए।

Or

(अथवा)

Properties of Sugars.

शर्करा के गुण।

3. Pasteurization.

पाश्चुराइजेशन।

Or

(अथवा)

Curing Process of Meat.

मांस की क्यूरिंग प्रक्रिया समझाइए।

4. Rancidity.

रेन्सिडिटी।

Or

(अथवा)

Effect of Soda on Pulses.

दालों पर सोडा का प्रभाव।

5. Pectin and its use.

पेक्टिन व उसकी उपयोगिता।

Or

(अथवा)

What are convenience foods ? Give their importance.

सुविधा आहार (कॉन्वेनिएन्स फुड) क्या होते हैं ? उनका महत्व बताइए।

6. Functions of food additives.

आहार योगज के कार्य।

Or

(अथवा)

Causes of food spoilage.

भोजन खराब होने के कारण।

Section-C

(खण्ड-स)

Note :- Answer any *three* questions out of five (Answer limit **500** words). Each question carries **5** marks.

पाँच में से किन्हीं **तीन** प्रश्नों के उत्तर दीजिए (उत्तर-सीमा **500** शब्द)। प्रत्येक प्रश्न **5** अंक का है।

7. Discuss changes produced in starch cell during cooking.

पाक-क्रिया के दौरान स्टार्च कोशिका में आने वाले परिवर्तन की विवेचना कीजिए।

8. Briefly explain the manufacturing process of fats and oil.

वसा व तेल के निर्माण की प्रक्रिया को संक्षेप में समझाइए।

9. Importance of nuts and oil seeds.

मेवे व तिलहन का महत्व बताइए।

10. Importance of Vegetables in diet.

भोजन में सब्जियों की महत्ता।

11. Food laws and standards.

खाद्य कानून और मानक।