

Roll No. :

Total No. of Questions : 11]

[Total No. of Printed Pages : 4

F-405

B.Sc. (Part-II) Examination, 2023

HOME SCIENCE

Paper - X

(Advanced Food Microbiology)

Time : 3 Hours]

[Maximum Marks : 50

Section-A

(Marks : $1\frac{1}{2} \times 10 = 15$)

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

(खण्ड-अ)

(अंक : $1\frac{1}{2} \times 10 = 15$)

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

Section-B

(Marks : $4 \times 5 = 20$)

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

(खण्ड-ब)

(अंक : $4 \times 5 = 20$)

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

Section-C

(Marks : $5 \times 3 = 15$)

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

(खण्ड-स)

(अंक : $5 \times 3 = 15$)

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

BRI-266

(1)

F-405 P.T.O.

Section–A

(खण्ड–अ)

1. (i) Define Asepsis.
अपूति को परिभाषित कीजिए।
- (ii) Advantages of Probiotics.
प्रोबायोटिक के लाभ।
- (iii) Explain Yeast.
यीस्ट क्या है ?
- (iv) Name any *two* preservatives used in Making Jam.
जैम बनाने में प्रयुक्त होने वाले **दो** परिरक्षणों के नाम लिखिए।
- (v) Name *four* recipes in which fermentation is used.
किण्वन विधि के प्रयोग से बनने वाले **चार** व्यंजनों के नाम बताइए।
- (vi) Explain about Tofu.
टोफु के बारे में बताइए।
- (vii) HIST method used in pasteurization.
पाश्चुरीकृत में प्रयोग की जाने वाली एच.आई.एस.टी. विधि समझाइए।
- (viii) Name *two* food borne infections.
दो फूड बोरन इन्फेक्शन रोगों के नाम बताइए।
- (ix) Why is canning beneficial ?
डिब्बाबंदी क्यों लाभकारी है ?
- (x) Define Sauerkraut.
साउरक्रात को परिभाषित कीजिए।

Section-B

(खण्ड-ब)

2. Explain initial contamination of food.

भोजन के भौतिक संदूषण की व्याख्या कीजिए।

Or

(अथवा)

Explain effects of chemical properties on spoilage of Food.

भोजन के खराब होने पर रासायनिक गुणों के प्रभाव की व्याख्या कीजिए।

3. Explain therapeutic compound of Amino acid.

अमीनो अम्ल के चिकित्सकीय यौगिक की व्याख्या कीजिए।

Or

(अथवा)

List out the various fermented food products and their products.

विभिन्न किण्वित खाद्य उत्पादों और उनके उत्पादों की सूची बनाइए।

4. Discuss microtoxins as agent of Food Poisoning.

खाद्य विषाक्तता के एजेंट के रूप में माइक्रोटॉक्सिन पर चर्चा कीजिए।

Or

(अथवा)

Briefly describe the naturally occurring toxicant in Food-stuffs.

खाद्य पदार्थों में प्राकृतिक रूप से पाये जाने वाले विषाक्त पदार्थों का संक्षेप में वर्णन कीजिए।

5. Explain the types of microorganism in Milk.

दूध में उपस्थित सूक्ष्मजीवों के प्रकारों को समझाइए।

Or

(अथवा)

Write a detailed note on manufactured dairy products.

डेयरी उत्पादों पर विस्तृत टिप्पणी कीजिए।

6. Write down the various methods of drying.
सुखाने की विभिन्न विधियों को लिखिए।

Or

(अथवा)

Explain general type of industrial processes.

सामान्य प्रकार की औद्योगिक प्रक्रियाओं की व्याख्या कीजिए।

Section-C

(खण्ड-स)

7. Explain types of food spoilage with some examples of causative organism.
भोजन के खराब होने के प्रकारों को समझाते हुए उनसे सम्बन्धित प्रेरक जीवों को उदाहरण सहित लिखिए।
8. Give detailed information about fermented food products.
किण्वित खाद्य पदार्थों/उत्पादों के बारे में जानकारी दीजिए।
9. Discuss salmonellosis and algae poisoning in detailed.
साल्मोनेलिसिस और शैवाल विषाक्त के बारे में वर्णन कीजिए।
10. Briefly describe the sources and microbiological examination of Milk.
दूध के स्रोतों और सूक्ष्मजैविकी परीक्षण का संक्षेप में वर्णन कीजिए।
11. Write a note on an alcoholic fermentation.
एल्कोहॉलिक किण्वन पर एक टिप्पणी लिखिए।