

Roll No. :

Total No. of Questions : 11]

[Total No. of Printed Pages : 4

F-408

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

FOOD AND NUTRITION-III

Paper - XIII

(Food Science)

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-446

(1)

F-408 P.T.O.

Section-A

(खण्ड-अ)

1. (i) What is Osmotic Pressure ?
परासरणीय दबाव क्या है ?
- (ii) What is Sensory Evaluation ?
संवेदी परीक्षण क्या है ?
- (iii) Describe denaturation of protein.
प्रोटीन का विकृतिकरण समझाइए।
- (iv) Define hydrogenation of fat.
वसा का हाइड्रोजनीकरण परिभाषित कीजिए।
- (v) Name the proteins present in eggs.
अण्डे में उपस्थित प्रोटीन के नाम लिखिए।
- (vi) What is anthocyanin ? Describe.
एन्थोसाइनिन क्या है ? समझाइए।
- (vii) What is the role of pectin and gum in Food Industry ?
खाद्य उद्योग में पेक्टिन व गम की क्या उपयोगिता है ?
- (viii) What are convenience foods ?
कन्वीनियन्स फूड क्या है ?
- (ix) Name the principles of Preservation.
संरक्षण के सिद्धान्त लिखिए।
- (x) Give any *two* examples of Adulteration.
मिलावट के दो उदाहरण दीजिए।

Section-B

(खण्ड-ब)

2. Describe structure of cereal grain.

अनाज के दाने की संरचना का वर्णन कीजिए।

Or

(अथवा)

Discuss bound water in food.

भोजन में उपस्थित बाउण्ड वाटर समझाइए।

3. Write nutrient composition of milk.

दुग्ध को पोषणिक संगठन लिखिए।

Or

(अथवा)

Write nutrient composition of egg.

अण्डे का पोषणिक संगठन लिखिए।

4. Discuss germination and fermentation process with their benefits.

अंकुरण और खमीरीकरण प्रक्रिया को उनके लाभ सहित समझाइए।

Or

(अथवा)

Explain manufacturing process of oils.

तेलों के निर्माण की प्रक्रिया बताइए।

5. Write down types of beverages in detail.

पेय पदार्थों के प्रकार विस्तारपूर्वक लिखिए।

Or

(अथवा)

Discuss changes occurring during maturing and ripening of fruits.

फलों में बड़े होने और पकने के दौरान होने वाले परिवर्तनों की व्याख्या कीजिए।

6. Describe sources of food contamination.

आहार संदूषण के स्रोत समझाइए।

Or

(अथवा)

Discuss importance of Food Preservation.

भोज्य संरक्षण की महत्ता समझाइए।

Section-C

(खण्ड-स)

7. Discuss properties of sugar and its uses in various preparations.

शर्करा के गुण बताते हुए विभिन्न व्यंजनों में इसकी उपयोगिता का उल्लेख कीजिए।

8. Discuss different types of milk products in detail.

दूध से बने उत्पादों के प्रकार विस्तार से समझाइए।

9. Explain structure and composition of pulses.

दालों की संरचना और संगठन को विस्तार से लिखिए।

10. Discuss the following :

(a) Novel foods

(b) Space foods

निम्नलिखित की विवेचना कीजिए :

(अ) नॉवल फूड

(ब) अंतरिक्ष भोजन

11. What are food additives ? Make a list with their functions.

फूड एडिटिव्स क्या हैं ? कार्यों सहित इनकी सूची बनाइए।