

4937.

Unique Paper Code : 2202311201
Name of the Paper: : Food Science Part II (DSC-FT)
Name of the Course : B.A. (Programme) NEP_UGCF
Semester : II
Duration : 3 hours
Max. Marks : 90

Instructions for candidates:

1. Write your Roll No. on the top immediately on receipt of this question paper.
2. Attempt **five questions** in all.
3. Part of the questions to be attempted together.
4. All questions carry equal marks.
5. Answers may be written either in English or Hindi, but the same medium should be used throughout the paper

छात्रों के लिए निर्देश:

1. यह प्रश्न पत्र प्राप्त होते ही सबसे ऊपर अपना अनुक्रमांक लिखें।
2. कोई पाँच प्रश्न कीजिए।
3. प्रश्नों का एक भाग एक साथ करने का प्रयास करें।
4. सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।
5. उत्तर अंग्रेजी या हिंदी में लिखे जा सकते हैं, लेकिन पूरे पेपर में एक ही माध्यम का उपयोग किया जाना चाहिए।

Q1. Answer briefly on any **SIX** of the following questions: -

- i) Give any three properties of sugar
- ii) What is fortification of milk?
- iii) Explain inversion reaction of sucrose
- iv) Candling of eggs to test their quality
- v) Three common herbs used in Indian Cookery
- vi) Name proteins present in egg
- vii) Hydrogenation in fats
- viii) Name factors affecting crystallization of sugar

(6 x 3 = 18)

निम्नलिखित में से किन्हीं छह पर संक्षेप में टिप्पणी करें: -

- i) चीनी के कोई तीन गुण बताइये
- ii) दूध का प्रबलीकरण क्या है?
- iii) सुक्रोज की इनवर्शन प्रक्रिया समझाइये
- iv) अंडों की गुणवत्ता जांचने के लिए उनकी कैंडलिंग
- v) भारतीय पाक कला में प्रयोग किये जाने वाली 3 जड़ी बूटियाँ।
- vi) अंडे में मौजूद प्रोटीन का नाम बताइये
- vii) वसा में हाइड्रोजनीकरण
- viii) चीनी के क्रिस्टलीकरण को प्रभावित करने वाले कारकों के नाम बताइये

2. Discuss rancidity in fats and oils and ways to prevent it. How would you take care of fat that has been used for frying? (18)

वसा और तेल में बासीपन और इसे रोकने के तरीकों पर चर्चा करें। आप तलने के लिए उपयोग की गई वसा की देखभाल कैसे करेंगे?

3. Explain stages of egg foam formation and factors affecting egg white foams. (18)

अंडे के झाग बनने के चरण और अंडे की सफेदी के झाग को प्रभावित करने वाले कारकों की व्याख्या करें।

4. Explain behaviour of sugars at different temperatures and brief description of products prepared at those temperatures. (18)

विभिन्न तापमानों पर शर्करा के व्यवहार की व्याख्या करें और उन तापमानों पर तैयार किए गए उत्पादों का संक्षिप्त विवरण दें।

5. Explain the effect of heat, acid and enzyme on milk. (18)

दूध पर ताप, अम्ल तथा एन्जाइम का प्रभाव समझाइये।

6. (a) Explain techniques of pasteurization and homogenization of milk. (10+8=18)
(b) Discuss types of milk.

(a) दूध के पाश्चुरीकरण और होमोजेनिज़ेशन की तकनीक समझाइए।

(b) दूध के प्रकारों पर चर्चा करें।

होमोजेनिज़ेशन

7. Explain how coffee beans are processed to prepare coffee. (18)

बताएं कि कॉफी तैयार करने के लिए कॉफी बीन्स को कैसे संसाधित किया जाता है।

8. Write short notes on any **THREE** of the following:-

- Labelled Diagram of an egg
- Emulsions and their types
- Spices used in Indian Cookery
- Nutritive value of milk
- Processing of Tea

(3 x 6 = 18)

निम्नलिखित में से किन्हीं तीन पर संक्षिप्त टिप्पणी करें:-

- एक अंडे का नामांकित आरेख
- इमल्शन और उनके प्रकार
- भारतीय पाक कला में उपयोग किये जाने वाले मसाले
- दूध का पोषक मूल्य
- चाय का प्रसंस्करण