

Section B

Write short notes on any 5 from the following. Each part carries 6 marks. (6×5= 30)

निम्नलिखित में से किन्हीं 5 पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए। प्रत्येक भाग 6 अंक का है।

1. Genetically modified foods
आनुवंशिक रूप से संशोधित खाद्य पदार्थ
2. Physiological function of food
भोजन का शारीरिक कार्य
3. Parboiling and ageing in rice
चावल में हल्का उबालना और बुढ़ाना
4. Effect of heat while cooking eggs
अंडे पकाते समय गर्मी का प्रभाव
5. Nutritional contribution of fish
मछली का पोषण योगदान
6. Non-enzymatic browning
नान - एंजाइमी ब्राउनिंग
7. Storage of vegetables
सब्जियों का भंडारण
8. Emulsions
इमल्शन

(500)

[This question paper contains 4 printed pages.]

Your Roll No.....

Sr. No. of Question Paper : 1137 D

Unique Paper Code : 2202321101

Name of the Paper : Introduction to Foods

Name of the Course : B.A. (Prog) NEP-UGCF

Semester : I, DSC (NHE)

Duration : 3 Hours Maximum Marks : 90

Instructions for Candidates

1. Write your Roll No. on the top immediately on receipt of this question paper.
2. Attempt both sections A & B.
3. Answers may be written either in English or Hindi but the same medium should be used throughout the paper.

छात्रों के लिए निर्देश

1. इस प्रश्न-पत्र के मिलते ही ऊपर दिए गए निर्धारित स्थान पर अपना अनुक्रमांक लिखिए।
2. दोनों भागों A और B से प्रश्नों का उत्तर दीजिए।

P.T.O.

3. इस पत्रन पत्र का उत्तर हिन्दी या अंग्रेजी में लिखा जा सकता है, लेकिन एक ही माध्यम का पालन किया जाना चाहिए।

Section A

(12×5=60)

Attempt any 5 parts. Each part carries 12 marks.

कोई 5 भाग करें। प्रत्येक भाग 12 अंक का है।

1. Enlist the various moist heat methods. Explain any 2 in detail.
विभिन्न नम ताप विधियों को सूचीबद्ध करें। किन्हीं 2 को विस्तार से समझाइए।
2. Discuss the effect of germination and fermentation on pulses in detail.
दालों पर अंकुरण एवं किण्वन के प्रभाव की विस्तार से चर्चा कीजिए।
3. How are curd and yogurt formed? Describe the effect of acid and enzyme on milk.
दही और योगर्ट कैसे बनते हैं? दूध पर अम्ल और एंजाइम के प्रभाव का वर्णन कीजिए।
4. Elaborate on the various post mortem changes that take place in meat.

मांस में होने वाले विभिन्न मरणोपरांत परिवर्तनों का विस्तार से वर्णन कीजिए।

5. What are the various pigments present in fruits and vegetables? Discuss the effect of acid, alkali and metal in each of these pigments.

फलों और सब्जियों में मौजूद विभिन्न रंजक कौन से हैं? इनमें से प्रत्येक वर्णक में अम्ल, क्षार और धातु के प्रभाव की चर्चा कीजिए।

6. Explain the effect of heat on sugar with respect to inversion, caramelization and crystallization.

इनवरजन, कैरामलाइजेशन और क्रिस्टलीकरण के संबंध में चीनी पर गर्मी के प्रभाव की व्याख्या करें।

7. What changes take place in fruits and vegetables during cooking? How can the nutrient loss from fruits and vegetables be minimized?

पकाने के दौरान फलों और सब्जियों में क्या परिवर्तन होते हैं? फलों और सब्जियों से पोषक तत्वों की हानि को कैसे कम किया जा सकता है?

8. Explain in detail the role of fats and oils in cookery.

पाक कला में वसाओं और तेलों की भूमिका को विस्तार से समझाइए।