

2233

8

- (iv) सूक्ष्मजीवों की वृद्धि को प्रभावित करने वाले कारक
- (v) मिलावट का पता लगाने के लिए कोई भी चार सामान्य घरेलू परीक्षण

[This question paper contains 8 printed pages.]

Your Roll No.....

Sr. No. of Question Paper : 2233

I

Unique Paper Code : 2202322301

Name of the Paper : Basics of Food Safety
(CORE-NHE)

Name of the Course : B.A. (Programme) Food
Technology NEP_UGCF

Semester : III

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. All questions carry equal marks.
3. Attempt any five questions.
4. 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. सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।
3. कोई पाँच प्रश्न कीजिए।
4. इस प्रश्न-पत्र का उत्तर अंग्रेजी या हिंदी किसी एक भाषा में दीजिए, लेकिन सभी उत्तरों का माध्यम एक ही होना चाहिए।

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

- (i) Benefits of Food Additives
- (ii) Safe-Unsafe Food
- (iii) Characteristics of Molds and Viruses
- (iv) Food Hygiene

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

- (i) Street Food Safety
- (ii) GMP
- (iii) Types of Food Hazards
- (iv) Factors affecting Growth of Microorganisms
- (v) Any four common household tests for detecting adulterants (6×3=18)

निम्नलिखित में से किन्हीं तीन पर संक्षिप्त टिप्पणी करें :-

- (i) स्ट्रीट फूड सुरक्षा
- (ii) जीएमपी
- (iii) खाद्य खतरों के प्रकार

खाद्य पदार्थों को खराब करने वाले सूक्ष्मजीवों की भूमिका पर विस्तार से चर्चा करें। विभिन्न खाद्य उत्पादों के उपयुक्त उदाहरणों के साथ अपने उत्तर को विस्तृत करें।

7. (a) Discuss the various factors affecting food safety.

(b) Explain in detail the emerging concerns in food safety. (9+9)

(क) खाद्य सुरक्षा को प्रभावित करने वाले विभिन्न कारकों पर चर्चा करें।

(ख) खाद्य सुरक्षा में उभरती चिंताओं की विस्तार से व्याख्या करें।

(v) Food Colours

(vi) Codex Alimentarius Commission

(vii) Food Infection

(viii) Lathyrism (3×6=18)

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

(i) खाद्य योजकों के लाभ

(ii) सुरक्षित-असुरक्षित भोजन

(iii) मोल्ड और वायरस की विशेषताएं

(iv) खाद्य स्वच्छता

(v) खाद्य रंग

(vi) कोडेक्स एलिमेंटेरियस कमीशन

(vii) खाद्य संक्रमण

(viii) लेथेरिज्म

2. What is HACCP? Discuss the various principles of HACCP. (18)

HACCP क्या है? HACCP के विभिन्न सिद्धांतों पर चर्चा करें।

3. What is Nutritional Labelling? Describe the characteristics of a Good Label. Discuss the recent regulations/guidelines of Nutritional Labelling laid by FASSI. (18)

पोषण लेबलिंग क्या है? एक अच्छे लेबल की विशेषताओं का वर्णन करें। FASSI द्वारा हाल ही में बनाए गए पोषण लेबलिंग के नियमों/दिशानिर्देशों पर चर्चा करें।

4. What is Food Poisoning? Discuss *Styphylococcus* Poisoning and Botulism in detail. (18)

खाद्य विषाक्तता क्या है? स्टैफिलोकोकल विषाक्तता और बोटुलिज़्म पर विस्तार से चर्चा करें।

5. What are Food Additives? Explain different types of additives giving suitable examples. (18)

खाद्य योजक क्या हैं? विभिन्न प्रकार के योजकों को उपयुक्त उदाहरण देकर समझाइए।

6. Discuss the role of microbes causing food spoilage in detail. Elaborate your answer with suitable examples of different food products. (18)