

|                    |                                   |
|--------------------|-----------------------------------|
| Unique Paper Code  | : 2202321101                      |
| Name of the Paper  | : Introduction to foods           |
| Name of the Course | : B.A. (Programme) NEP –UGCF-2022 |
| Semester           | : I, Core-NHE                     |
| Duration           | : 3 Hours                         |
| Maximum Marks      | : 90 Marks                        |

Instructions for candidates:

Attempt any FIVE questions. All questions carry equal marks

किन्हीं पाँच प्रश्नों का उत्तर, दें सभी प्रश्नों के अंक बराबर हैं।

Q.1 Write short note on the following (any 3):

(3x6= 18)

1. Genetically modified foods and convenience foods
2. Selection and storage of fish and poultry
3. Factors affecting food choices
4. Fat as medium cooking
5. Preliminary steps involved in food preparation

प्रश्न1. निम्नलिखित पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखें (कोई 3):

1. आनुवंशिक रूप से संशोधित भोजन और सुविधाजनक भोजन
2. मछली और मुर्गी का चयन व भण्डारण
3. भोजन की पसंद को प्रभावित करने वाले कारक
4. वसा द्वारा प्रयुक्त पाक विधियाँ
5. भोजन तैयार करने में शामिल प्रारंभिक चरण

Q.2 Discuss the effect of heat on starches. Explain the various factors affecting gelatinization. (18)

प्रश्न2. स्टार्च पर ताप के प्रभाव पर चर्चा करें। जिलेटिनीकरण को प्रभावित करने वाले विभिन्न कारकों की व्याख्या करें।

Q.3 Explain in detail the nutritive value of fruits and vegetables. Discuss the effect of processing on pigments of fruits and vegetables. (18)

प्रश्न3. फलों एवं सब्जियों के पोषक तत्वों को विस्तार से समझाइये। फलों और सब्जियों के वर्णक पर संसाधन के प्रभाव पर चर्चा करें।

Q.4 Explain the term caramelization. Discuss the changes in sugar during cooking, in detail. (18)

प्रश्न4. कारमेलाइजेशन शब्द की व्याख्या करें। खाना पकाने के दौरान चीनी में होने वाले परिवर्तनों पर विस्तार से चर्चा करें।

Q.5 Discuss the structure and nutritional content of an egg. How can you assess the quality of an egg externally, explain in detail. (18)

प्रश्न5. अंडे की संरचना और पोषक तत्वों पर चर्चा करें। आप बाहरी रूप से अंडे की गुणवत्ता का आकलन कैसे कर सकते हैं, विस्तार से बताएं।

Q.6 Explain moist heat methods of cooking in detail with advantages and limitation. (18)

प्रश्न6. खाना पकाने की नम ऊष्मा विधियों को फायदे और सीमाओं के साथ विस्तार से समझाएं।

Q.7 Describe the role of fat in cookery. Explain in detail various deteriorative changes in fat during cooking. Discuss the ways to prevent it. (18)

प्रश्न7. पाक कला में वसा की भूमिका का वर्णन करें। खाना पकाने के दौरान वसा में होने वाले विभिन्न खराब परिवर्तनों का विस्तार से वर्णन करें। इसे रोकने के उपायों पर चर्चा करें।

Q.8 Discuss the following (any 3):

(3x6= 18)

1. Functions of food
2. Advantages of germination and fermentation of pulses
3. Post-mortem changes
4. Effect of heat and acid on milk
5. Egg foam formation

प्रश्न8. निम्नलिखित पर चर्चा करें (कोई 3):

1. भोजन के कार्य
2. दालों के अंकुरण एवं किण्वन के लाभ
3. पोस्टमॉर्टम परिवर्तन
4. दूध पर ताप एवं अम्ल का प्रभाव
5. अंडे का झाग बनना