

सुखी उष्मा पर आधारित पाक विधियों को सूचीबद्ध करें। वसा द्वारा प्रयुक्त पाक विधियों पर विस्तार से चर्चा करें। खाना पकाने के फायदे बताएं।

7. Explain the principle of cooking. Discuss any 4 moist heat methods of cooking in detail. (18)

खाना पकाने का सिद्धांत समझाइये। खाना पकाने की किन्हीं 4 नम उष्मा विधियों पर विस्तार से चर्चा करें।

8. Discuss the following (any 3) : (3×6=18)

- (i) Rancidity
- (ii) Browning reactions
- (iii) Preliminary steps in food preparation
- (iv) Effect of heat on starches
- (v) Types of candies

निम्नलिखित पर चर्चा करें (कोई 3) :

- (i) वसा का बासीपन
- (ii) ब्राउनिंग प्रतिक्रियाएँ
- (iii) भोजन तैयार करने के प्रारंभिक चरण
- (iv) स्टार्च पर गर्मी का प्रभाव
- (v) कैंडी के प्रकार

[This question paper contains 4 printed pages.]

Your Roll No.....

Sr. No. of Question Paper : 2566

I

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

Instructions for Candidates

1. Write your Roll No. on the top immediately on receipt of this question paper.
2. Attempt any **FIVE** questions.
3. **All** questions carry equal marks.
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. किन्हीं पाँच प्रश्नों का उत्तर दें।
3. सभी प्रश्नों के अंक बराबर हैं।
4. इस प्रश्न-पत्र का उत्तर अंग्रेजी या हिंदी किसी एक भाषा में दीजिए, लेकिन सभी उत्तरों का माध्यम एक ही होना चाहिए।

1. Write short note on the following (any 3) : (3×6=18)

- (i) Organic food and convenience food
- (ii) Microwave cooking
- (iii) Factors affecting food choices
- (iv) Selection and storage of milk and egg based products
- (v) Effect of heat on egg while cooking

निम्नलिखित पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखें :

- (i) जैविक भोजन और सुविधाजनक भोजन
- (ii) माइक्रोवेव में खाना पकाना
- (iii) भोजन की पसंद को प्रभावित करने वाले कारक
- (iv) दूध एवं अंडा आधारित उत्पादों का चयन एवं भंडारण
- (v) पकाते समय अंडे पर ताप का प्रभाव

2. Discuss Composition and nutritive value of meat. Explain various post-mortem changes in detail. (18)

मांस की संरचना और पोषक मूल्य पर चर्चा करें। विभिन्न पोस्टमॉर्टम परिवर्तनों को विस्तार से समझाइए।

3. Explain the role of pulses in diet and cookery. Discuss in detail the antinutritional factors in pulses. (18)

आहार और पाक कला में दालों की भूमिका स्पष्ट करें। दालों में पोषण विरोधी कारकों की विस्तार से चर्चा करें।

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

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

5. Explain the composition of milk in brief. Discuss the effect of heat, acid and enzyme on milk in detail. (18)

संक्षिप्त में दूध की पोषक मूल्य को समझाइये। दूध पर ताप, अम्ल और एंजाइम के प्रभाव की विस्तार से चर्चा करें।

6. Enlist dry heat methods of cooking and discuss fat as a medium of cooking in detail. Explain the advantages of cooking. (18)