

This question paper contains 4 printed pages]

Roll No.

[illegible]

S. No. of Question Paper : **6393**

Unique Paper Code : 2202314701

Name of the Paper : **Food Safety and Quality Testing (DSC)**

Name of the Course : **B.A. (Programme) Food Technology NEP-UGCF**

Semester : VII

Duration : 3 Hours

Maximum Marks : 90

(Write your Roll No. on the top immediately on receipt of this question paper.)

(इस प्रश्न-पत्र के मिलते ही ऊपर दिए गए निर्धारित स्थान पर अपना अनुक्रमांक लिखिए।)

Note : — Answers may be written either in **English** or in **Hindi**, but the same medium should be used throughout the paper.

टिप्पणी :- इस प्रश्न-पत्र का उत्तर अंग्रेजी या हिंदी किसी एक भाषा में दीजिए; परन्तु सभी उत्तरों का माध्यम एक ही होना चाहिए।

Attempt any *five* questions.

Parts of a question to be attempted together.

All questions carry equal marks.

किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिये।

किसी प्रश्न के सभी भागों का उत्तर एक साथ देना होगा।

सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

P.T.O.

1. Answer briefly any *six* of the following :

6×3=18

- (i) Food Safety
- (ii) World Trade Organization
- (iii) Sensitivity tests of sensory evaluation
- (iv) Codex
- (v) IUPAC
- (vi) TSS
- (vii) ISO
- (viii) pH

निम्नलिखित में से किन्हीं छः का संक्षिप्त उत्तर दीजिए :

- (i) खाद्य सुरक्षा
- (ii) विश्व व्यापार संगठन
- (iii) संवेदी मूल्यांकन के संवेदनशीलता परीक्षण
- (iv) कोडेक्स
- (v) आई.यू.पी.ए.सी. (IUPAC)
- (vi) टी.एस.एस. (TSS)
- (vii) आई.एस.ओ. (ISO)
- (viii) pH

2. Discuss in detail the sensory characteristics of food. 18
भोजन की संवेदी विशेषताओं पर विस्तार से चर्चा कीजिए।
3. Describe the importance and procedure of auditing as given under Food Safety and Standards (Food Safety Auditing) Regulations, 2018. 18
खाद्य सुरक्षा एवं मानक (खाद्य सुरक्षा लेखा परीक्षा) विनियम, 2018 के अंतर्गत दिए गए लेखा परीक्षण के महत्व और प्रक्रिया का वर्णन कीजिए।
4. Describe the sensory evaluation of food by Difference tests and Rating tests. 18
अंतर परीक्षणों और रेटिंग परीक्षणों द्वारा भोजन के संवेदी मूल्यांकन का वर्णन कीजिए।
5. Discuss evaluation of physical parameters of food using different instruments. 18
विभिन्न उपकरणों का उपयोग करके भोजन के भौतिक मापदंडों के मूल्यांकन पर चर्चा कीजिए।
6. Explain significance of quality testing in ensuring safety of food. 18
भोजन की सुरक्षा सुनिश्चित करने में गुणवत्ता परीक्षण के महत्व की व्याख्या कीजिए।
7. Write short notes on any *three* of the following : 3×6=18
- (i) Proximate analysis of food
 - (ii) Applications of sensory evaluation in food industry
 - (iii) FSS (contaminants, toxins and residues) Regulations, 2011
 - (iv) Difference between subjective and objective evaluation of food
 - (v) FSS (Food recall Procedures) Regulation, 2017.

निम्नलिखित में से किन्हीं तीन पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखिए :

- (i) खाद्य पदार्थों का समीपस्थ विश्लेषण
- (ii) खाद्य उद्योग में संवेदी मूल्यांकन के अनुप्रयोग
- (iii) एफ.एस.एस. (संदूषक, विषाक्त पदार्थ और अवशेष) विनियम, 2011
- (iv) खाद्य पदार्थों के व्यक्तिपरक और वस्तुनिष्ठ मूल्यांकन के बीच अन्तर
- (v) एफ.एस.एस. (खाद्य वापसी प्रक्रिया) विनियम, 2017।