

This question paper contains 3 printed pages]

Roll No.

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

S. No. of Question Paper : 6533

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

(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.

All questions carry equal marks.

किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

P.T.O.

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

3×6=18

- (i) Organic food
- (ii) Pressure cooking
- (iii) Effect of cooking on sugar
- (iv) Nutritive value of pulses
- (v) Role of egg in cookery.

निम्नलिखित पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए (कोई 3) :

- (i) जैविक भोजन
- (ii) प्रेशर कुकिंग
- (iii) चीनी पर ताप का प्रभाव
- (iv) दालों का पोषक मूल्य
- (v) कुकरी में अंडे की भूमिका।

2. Discuss the nutritive value of milk. Explain the effect of heat and acid on milk. 18

दूध के पोषक मूल्य पर चर्चा कीजिए। दूध पर गर्मी और एसिड के प्रभाव को बताइए।

3. Discuss the functions of food in detail. 18

भोजन के कार्यों पर विस्तार से चर्चा कीजिए।

4. Describe the effect of moist and dry heat on cereals. 18

अनाज पर नम और शुष्क गर्मी के प्रभाव का वर्णन कीजिए।

5. Explain the composition and nutritive value of meat. Briefly comment on post-mortem changes in meat. 18

मांस की रचना और पोषक मूल्य की व्याख्या कीजिए। मांस में पोस्टमार्टम परिवर्तन पर संक्षेप में टिप्पणी कीजिए।

6. Enlist and explain the dry heat methods of cooking. 18

भोजन पकाने की शुष्क ताप विधियों को सूचीबद्ध कीजिए और समझाइये।

7. Explain the *three* groups of vegetables. Describe the changes in colour pigments in vegetables during cooking. 18

सब्जियों के तीन समूहों की व्याख्या कीजिए। खाना पकाने के दौरान सब्जियों में रंग पिगमेंट में परिवर्तन का वर्णन कीजिए।

8. Explain briefly any *two* of the following : 18

(a) Germination and fermentation of pulses

(b) Advantages of cooking food

(c) Rancidity of fats and oil.

निम्नलिखित में से किन्हीं दो को संक्षेप में समझाइये :

(a) दालों का जर्मीनेशन और फर्मेंटेशन

(b) भोजन को पकाने के लाभ

(c) वसा व तेल की दुर्गन्ध।