

This question paper contains **3** printed pages]

Roll No.

31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
----	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----

S. No. of Question Paper : **6559**

Unique Paper Code : **2202313502**

Name of the Paper : **Food Processing : Techniques and Technologies**Name of the Course : **B.A. (Program)-Food Technology NEP-UGCF**

Type of the Paper : **Discipline Specific core (DSC)**

Semester : V

Duration : 2 Hours

Maximum Marks : 60

(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 अपने 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 *four* questions in *all*.

Parts of the questions to be attempted together.

All questions carry equal marks.

कुल चार प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

प्रश्नों के भागों का एक साथ उत्तर दीजिए।

सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

P.T.O.

1. Briefly explain any five of the following terms : 3×5=15

(i) Material handling

(ii) Centrifugation

(iii) Singeing

(iv) Fermentation

(v) Grinding

(vi) De-scaling

(vii) Filleting.

निम्नलिखित शब्दों (कोई भी पाँच) की संक्षेप में व्याख्या कीजिए।

(i) सामग्री प्रबंधन

(ii) अपकेंद्रण

(iii) सिनजिंग

(iv) किण्वन

(v) पिसाई

(vi) स्केलिंग हटाना

(vii) फिलेटिंग।

2. Explain the use of High temperature as preservation method. 15

संरक्षण विधि के रूप में उच्च तापमान के उपयोग की व्याख्या कीजिए।

3. Elaborate on the principles of drying and freezing as a method of food processing. 15
खाद्य प्रसंस्करण की विधि के रूप में सुखाने और हिमीकरण देने के सिद्धांतों पर विस्तार से चर्चा कीजिए।
4. (i) Elaborate the process of canning and irradiation of food products. 10
(ii) Explain Thermal Death Time in reference to sterilizing foods. 5
(i) खाद्य उत्पादों की डिब्बाबंदी और विकिरणन की प्रक्रिया को विस्तार से समझाइए।
(ii) खाद्य पदार्थों को जीवाणुरहित करने के संदर्भ में तापीय मृत्यु समय (टीडीटी) की व्याख्या कीजिए।
5. Explain food packaging techniques and technologies. 15
खाद्य पैकेजिंग तकनीकों और प्रौद्योगिकियों की व्याख्या कीजिए।
6. Write short notes on the following (any three) : 5×3=15
(i) Pasteurization
(ii) Blanching of foods
(iii) Disadvantages of concentration of food
(iv) Recent advances in food packaging
(v) Pre-preparation techniques of food preparation.
निम्नलिखित पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिये (कोई तीन) :
(i) पाश्चुरीकरण
(ii) खाद्य पदार्थों का ब्लैंचिंग
(iii) खाद्य पदार्थों के सांद्रण की हानियाँ
(iv) खाद्य पैकेजिंग में हालिया प्रगति
(v) खाद्य तैयारी की पूर्व-तैयारी तकनीकें।

