

[This question paper contains 2 printed pages.]

Your Roll No.....

आपका अनुक्रमांक.....

Sr. No. of Question Paper : 7352

L

Unique Paper Code : 2203600043

Name of the Paper : Food Processing (DSE)

Name of the Course : B.Sc. (Pass) Home Science

Semester : VIII

Duration : 2 Hours

Maximum Marks : 60

Instructions for Candidates

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

Q1. Write a short note on (*Any three*) :-

(3 × 5 = 15)

- a) Sausages
- b) Pasteurization
- c) Breakfast cereals
- d) Malting

निम्नलिखित विषयों पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखिए। (कोई तीन):-

(3 × 5 = 15)

- क) सॉसेज
- ख) पाश्चुरीकरण
- ग) नाश्ते के अनाज
- घ) माल्टिंग

Q2. a) Draw detailed flow diagrams for processing of yogurt and panner. (8)

b) Describe poultry processing and egg processing techniques for preservation (7)

P.T.O.

क) दही और पनीर की प्रक्रिया के लिए विस्तृत प्रवाह आरेख बनाएं। (8)

ख) संरक्षण के लिए मुर्गी पालन और अंडा प्रसंस्करण तकनीकों का वर्णन करें। (7)

Q3.a) What is food processing? Discuss its classification? (8)

b) Highlight scope and significance of food processing in India. (7)

क) खाद्य प्रसंस्करण क्या है? इसका वर्गीकरण बताइए। (8)

ख) भारत में खाद्य प्रसंस्करण के दायरे और महत्व पर प्रकाश डालें। (7)

Q4. a) Explain the processing of fruits and vegetables by drying /dehydration. (8)

b) Discuss the steps involved in the refining of oils. (7)

क) सुखाने/निर्जलीकरण द्वारा फलों और सब्जियों की प्रक्रिया को समझाइए। (8)

ख) तेलों के शोधन में शामिल चरणों पर चर्चा कीजिए। (7)

Q5. What do you understand by canning? Briefly explain the steps involved in the canning process. (15)

Q5. कैनिंग से आपका क्या तात्पर्य है? कैनिंग प्रक्रिया में शामिल चरणों को संक्षेप में समझाइए। (15)

Q6. Differentiate between the following (any three) :- (3 × 5 = 15)

- Hydrogenation and Winterization
- Pasteurization Vs Homogenization
- Flaking Vs Puffing
- Minimal processing and tertiary processing

Q6. निम्नलिखित के बीच अंतर स्पष्ट कीजिए। (कोई तीन) :- (3 × 5 = 15)

- हाइड्रोजनीकरण और शीतीकरण
- पाश्चुरीकरण और समरूपीकरण
- परतदार बनाना और फुलाना
- न्यूनतम प्रसंस्करण और तृतीयक प्रसंस्करण