

[This question paper contains 2 printed pages.]

Your Roll No.....

आपका अनुक्रमांक.....

Sr. No. of Question Paper : 8030

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 **Four** questions in all.
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. कुल चार प्रश्नों के उत्तर दीजिये।
3. सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।
4. 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 the following (any three):

(3 × 5 = 15)

- a) Breakfast cereals
- b) Refining of oils
- c) Curing of meat
- d) Sterilization

प्रश्न 1. निम्नलिखित पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखिए (कोई तीन):

(3 × 5 = 15)

- क) नाश्ते के अनाज
- ख) तेलों का परिष्करण
- ग) मांस का क्योरिंग
- घ) निष्क्रमण (स्टेरिलाइजेशन)

P.T.O.

Q2.

- a) Define food processing and explain its significance in the modern food technology. (7)
 b) What is parboiling? Discuss its advantages and disadvantages. (8)

प्रश्न 2.

क) खाद्य प्रसंस्करण को परिभाषित कीजिए तथा आधुनिक खाद्य प्रौद्योगिकी में इसके महत्व को समझाइए।

(7)

ख) परबॉयलिंग क्या है? इसके लाभ और हानियों पर चर्चा कीजिए।

(8)

Q3. Differentiate between (Any three):

(3 × 5 = 15)

- a) Enzymatic and non-enzymatic browning
 b) Malting and germination
 c) Saturated and Unsaturated fatty acids
 d) Sun drying and Dehydration

प्रश्न 3. निम्नलिखित में अंतर स्पष्ट कीजिए (कोई तीन):

(3 × 5 = 15)

- क) एंजाइमेटिक एवं नॉन-एंजाइमेटिक ब्राउनिंग
 ख) माल्टिंग एवं अंकुरण
 ग) संतृप्त एवं असंतृप्त वसीय अम्ल
 घ) धूप में सुखाना एवं निर्जलीकरण

Q4. Discuss the steps included in the refining of fats and oils. Highlight the advantages and disadvantages of refining of oils. (15)

प्रश्न 4. वसा एवं तेलों के परिष्करण में शामिल चरणों पर चर्चा कीजिए। तेलों के परिष्करण के लाभ एवं हानियों को स्पष्ट कीजिए। (15)

Q5. What are the common methods of processing meat, poultry and eggs? Explain drying, smoking and salting of meat products. (15)

प्रश्न 5. मांस, पोल्ट्री एवं अंडों के प्रसंस्करण की सामान्य विधियाँ क्या हैं? मांस उत्पादों के सुखाने, स्मोकिंग एवं नमक द्वारा संरक्षण की व्याख्या कीजिए। (15)

Q6.

- a) How does homogenization influence the shelf life and sensory properties of milk? (7)
 b) What are the primary, secondary and tertiary methods for fruit and vegetable processing? (8)

प्रश्न 6.

- क) होमोजेनाइजेशन दूध की शेल्फ लाइफ एवं संवेदी गुणों को किस प्रकार प्रभावित करता है? (7)
 ख) फल एवं सब्जियों के प्रसंस्करण की प्राथमिक, द्वितीयक एवं तृतीयक विधियाँ क्या हैं? (8)