

7. What is rancidity of fats? How it can be prevented? Suggest ways to take care of fat that has been used for frying. 18

वसा का बासीपन क्या है? इसे कैसे रोका जा सकता है? तलने के लिए इस्तेमाल की गई वसा की देखभाल करने के तरीके सुझाएँ।

8. Write short notes on any **Three** of the following :
3×6=18

निम्नलिखित में से किन्हीं तीन पर संक्षिप्त टिप्पणी करें :

(a) Stages of egg white foam formation

अंडे के सफेद भाग से झाग बनने के चरण

(b) Pasteurization in milk

दूध में पाश्चुरीकरण

(c) Types of Emulsions

इमल्शन के प्रकार

(d) Properties of sugar

चीनी के विशिष्ट गुण

(e) Repurpose Used Cooking Oil (RUCO)

प्रयुक्त खाना पकाने के तेल का पुनः उपयोग (RUCO)

[This question paper contains 4 printed pages]

Your Roll No. :

Sl. No. of Q. Paper : 2352 I

Unique Paper Code : 2202311201

Name of the Paper : Food Science Part-II
(DSC-FT)

Name of the Course : B.A. (Programme) NEP
UGCF

Semester : II

Time : 3 Hours Maximum Marks : 90

Instructions for Candidates :

परीक्षार्थियों के लिए निर्देश :

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

इस प्रश्न-पत्र के प्राप्त होने पर तुरंत शीर्ष पर अपना रोल नंबर लिखें।

- (b) Answer may be written either in **English** or in **Hindi**; but the same medium should be used throughout the paper.

इस प्रश्न-पत्र का उत्तर अंग्रेजी या हिंदी किसी एक भाषा में दीजिए, लेकिन सभी उत्तर एक ही भाषा में होने चाहिए।

- (c) Attempt any **five** questions.

किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

- (d) **All** questions carry equal marks.

सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

- (e) Part of the questions to be attempted together.

प्रश्नों का एक भाग एक साथ करने का प्रयास करें।

1. Answer briefly on any **six** of the following questions: - 6×3=18

निम्नलिखित में से किन्हीं छह पर संक्षेप में टिप्पणी करें

- (a) Green Ring formation in boiled egg
उबले अंडे में हरी परत का निर्माण
- (b) Homogenization
होमोजेनाइजेशन
- (c) Steps in coffee processing
कॉफी प्रसंस्करण के चरण
- (d) Candling Method
कैंडलिंग विधि
- (e) Difference between crystalline and non-crystalline candies
क्रिस्टलीय और गैर-क्रिस्टलीय कैंडी में अंतर
- (f) Give any three properties of sugar
चीनी के कोई तीन गुण बताइए
- (g) Three common herbs used in Indian Cooking
भारतीय रसोई में काम आने वाली तीन आम जड़ी-बूटियाँ
- (h) Fortification of Milk
दूध का प्रबलीकरण

2. Draw a labelled diagram of an egg. Describe the composition and nutritive value of egg in detail. Elaborate on changes taking place in eggs on storage. 6+7+5=18

अंडे का नामांकित चित्र बनाइये। अंडे की संरचना और पोषक तत्वों का विस्तार से वर्णन करें। भंडारण के दौरान अंडों में होने वाले परिवर्तनों के बारे में विस्तार से बताएं।

3. Discuss in detail various steps in processing of tea. 18

चाय के प्रसंस्करण के विभिन्न चरणों के बारे में विस्तार से चर्चा करें।

4. Explain any seven types of spices/herbs with their characteristics and flavouring compound. Discuss its health benefits. 18

किन्हीं सात प्रकार के मसालों/जड़ी-बूटियों को उनकी विशेषताओं और स्वाद बढ़ाने वाले यौगिक (फ्लेवरिंग कंपाउंड) के साथ समझाइए। इसके स्वास्थ्य लाभों पर चर्चा करें।

5. Discuss nutritive value of milk. Describe the effect of heat on processing of milk. 18

दूध के पोषक तत्वों पर चर्चा करें। दूध के प्रसंस्करण पर ताप के प्रभाव का वर्णन करें।

6. Explain the behaviour of sugars at different temperatures and examples of products prepared at those temperatures. 18

विभिन्न तापमानों पर चीनी के व्यवहार की व्याख्या करें तथा उन तापमानों पर तैयार उत्पादों के उदाहरण समझाइए।