



AF-3153

B.H.Sc. (Part - III)
Term End Examination, 2017-18

Group - A

Paper - II

Food Preservation

Time : Three Hours] [*Maximum Marks* : 50

नोट : सभी प्रश्नों के उत्तर दीजिए। सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

Note : Answer **all** questions. All questions carry equal marks.

इकाई / Unit-I

1. खाद्य परिरक्षण का महत्व उत्पादकों तथा गृहणियों को अधिक क्यों हैं? विस्तारपूर्वक बताइए।

Why Food Preservation is more important for producers and housewives? Explain in detail.

अथवा / OR

(2)

खमीर, बैक्टीरिया तथा फफूँदी की भोजन के क्षय में भूमिका समझाइए।

Explain the role of yeast, bacteria and mould in the spoilage of food.

इकाई / Unit-II

2. ब्लांचिंग क्या है? ब्लांचिंग खाद्य पदार्थों के पोषक तत्वों को किस प्रकार प्रभावित करते हैं?

What is Blanching? Explain the influence of blanching on nutritive value of food stuffs.

अथवा / OR

निम्नलिखित को समझाइए :

- (a) फलों की केनिंग
(b) संग्रहण का भोज्य की गुणवत्ता पर प्रभाव

Explain the following :

- (a) Canning of fruits
(b) Effect of storage on quality of food stuffs

इकाई / Unit-III

3. निर्जलीकरण की प्रक्रिया में खाद्य पदार्थों में कौन-कौन से भौतिक एवं रासायनिक परिवर्तन आते हैं? विवेचना कीजिए।

(3)

What are the physical and chemical changes occurred in food stuffs during dehydration process ? Discuss.

अथवा / OR

निम्नलिखित के विषय में लिखिए :

- (a) शोषकों के प्रकार
- (b) निर्जलीकृत खाद्य पदार्थों का संग्रहण

Write about the following :

- (a) Types of driers
- (b) Storage of dehydrated food products

इकाई / Unit-IV

4. किण्वन की परिभाषा दीजिए एवं इसके प्रकार लिखिए। इस विधि द्वारा बनाए जाने वाले उत्पादों के विषय में लिखिए।

Give the definition of fermentation and write its types. Write about the products made by the process of fermentation.

अथवा / OR

निम्नलिखित के अंतर स्पष्ट कीजिए :

- (a) हिमीकरण एवं प्रशीतन
- (b) अचार एवं चटनी

(4)

Differentiate between the following :

- (a) Freezing and Refrigeration
- (b) Pickles and Chutneys

इकाई / Unit-V

5. उच्च शर्करा उत्पाद कौन-कौन से हैं? इन खाद्य पदार्थों को परिरक्षित करने में किन सावधानियों की आवश्यकता होती है?

What are high sugar products? What precautions should be taken while preserving these food stuffs?

अथवा / OR

निम्नलिखित पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए :

- (a) खाद्य पदार्थों को दूढ़ एवं संपन्न बनाना
- (b) रासायनिक परिरक्षक

Write short notes on the following :

- (a) Enrichment and Fortification of food stuffs
- (b) Chemical preservatives