

AE-1371

B.Sc. Home Science (Part - III)
Term End Examination, 2016-17

FOOD PRESERVATION

Group - I

Paper - II

Time : Three Hours] [Maximum Marks : 50

[Minimum Pass Marks : 17

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 संरक्षण क्या है? इसके विभिन्न सिद्धांतों का विस्तृत वर्णन कीजिए।

What is Food Preservation ? Explain its various principles in detail.

अथवा / OR

(2)

निम्नलिखित पर टिप्पणियाँ लिखिए :

- (a) घरेलू स्तर पर भोजन संरक्षण
- (b) खाद्य पदार्थों का क्षय

Write notes on the following :

- (a) Preservation of food at domestic level
- (b) Spoilage of food

इकाई / Unit-II

2. खाद्य पदार्थों के संग्रहण पर एक विस्तृत लेख लिखिए।

Write a detailed essay on Food Storage.

अथवा / OR

निम्नलिखित को संक्षिप्त में समझाइए :

- (a) कैनिंग के सिद्धांत एवं विधियाँ
- (b) डिब्बा बंद खाद्य पदार्थों का क्षय

Explain the following in brief :

- (a) Principles and methods of Canning
- (b) Spoilage of Canned Food Product

(3)

इकाई / Unit-III

3. निर्जलीकरण की परिभाषा, विधियाँ एवं खाद्य पदार्थों के पोषक मूल्य पर प्रभाव को स्पष्ट कीजिए।

Explain the definition of dehydration, methods and effects of dehydration on nutritive value of food materials.

अथवा / OR

निम्नलिखित पर टिप्पणियाँ लिखिए :

(a) पाश्चुरीकरण

(b) हिमशुष्कन

Write notes on the following :

(a) Pasteurization

(b) Freeze drying

इकाई / Unit-IV

4. कुटीर उद्योग या छोटे स्तर के उद्योग को स्थापित करने की विधि बताइए।

Write the process to establish the Cottage Industries or Small Scale Industries.

अथवा / OR

(4)

हिमीकरण के सिद्धांत एवं विधियों के बारे में विस्तारपूर्वक लिखिए।

Write in detail about principles and methods of freezing.

इकाई / Unit-V

5. निम्नलिखित पर टिप्पणियाँ लिखिए :

(a) जैम और जेली बनाना

(b) फलों का स्क्वास बनाना

Write notes on the following :

(a) Preparation of Jam and Jelly

(b) Preparation of Fruit Squash

अथवा / OR

एक आदर्श रासायनिक परीरक्षक के गुण बतलाइए। किन्हीं दो रासायनिक परीरक्षकों का विस्तृत वर्णन कीजिए।

Describe the qualities of an ideal chemical preservative. Explain about any two chemical preservatives in detail.
