

B.Sc. Home Science (Part-III)
(Regular/Private/Ex./Suppl.)
Term End Examination, 2019-20
Group - A
Paper - II
Food Preservation

Time : Three Hours]

[Maximum Marks : 50]

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

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

इकाई-1 / Unit-I

1. भोज्य परिक्षण के विभिन्न सिद्धांतों को विस्तारपूर्वक लिखिए।

Write in detail regarding various principle of preservation in detail.

अथवा / OR

निम्न के संबंध में लिखिए—

Write about the following:

(a) भोज्य परिक्षण का महत्व

Importance of food preservation

(b) सड़न के कारण

Course of spoilage

इकाई-2 / Unit-II

2. खाद्य संग्रहण की विभिन्न विधियों तथा उनके सिद्धांतों का वर्णन कीजिए।

Write in detail regarding various method of food storage along with their principles.

अथवा / OR

डब्बाबंदी के संबंध में निम्न आधार पर लिखिए—

Write about canning on the basis of following:

(a) डब्बाबंदी का सिद्धांत

Principle of canning

(b) डब्बाबंद भोजन का पोषण मूल्य

Nutritive value of canned foods.

इकाई-3 / Unit-III

3. विभिन्न प्रकार के ड्रायर्स का सचित्र वर्णन कीजिए, संग्रहण के दौरान निर्जलीकृत पदार्थों की सड़न को समझाइए।

Explain about various dryers with diagram, explain how dehydrated foods spoiled during storage.

अथवा / OR

पाश्चुराइजेशन की प्रक्रिया तथा पोषकता पर पड़ने वाले प्रभाव का वर्णन कीजिए।

Write about method of pasteurization and its effect on nutritive quality.

इकाई-4 / Unit-IV

4. शीतकरण की विधि एवं सिद्धांतों का वर्णन करते हुए शीतकरण का पोषकता पर पड़ने वाले प्रभावों का वर्णन कीजिए।

Write about method and principle of freezing and effect of freezing on the nutritive value.

अथवा / OR

निम्न के संबंध में लिखिए—

Write about the following:

(a) किण्वनीकरण

Fermentation

(b) कृटीर उद्योग

Cottage industry

इकाई-5 / Unit-V

5. उच्च अम्लीय तथा उच्च शर्करा युक्त पदार्थों के संबंध में लिखिए।

Write about highly acidic and high sugar added foods.

अथवा / OR

रासायनिक परिक्षकों के संबंध में विस्तारपूर्वक लिखिए।

Write in detail regarding chemical preservatives.