

[6]

इकाई – III/ Unit – III

3. मसाले पर निबंध लिखिये।

Write an essay on 'Spices'.

अथवा/OR

फल एवं सब्जियों के वर्गीकरण का सविस्तार पूर्वक वर्णन कीजिये।

Describe the classification of fruits and vegetables.

इकाई – IV/ Unit – IV

4. लिवनिंग एजेंट किसे कहते हैं? समझाइये।

What is Leavening Agent? Explain it.

अथवा/OR

सॉल्ट एण्ड सॉल्ट सब्सट्यूट पर लेख लिखिये।

Write an essay on Salt and Salt substitute.

[1]

Roll No.....

F&N. 204/22

II SEMESTER EXAMINATION, 2022

M.Sc.(Home Science)

FOOD & NUTRITION

PAPER – IV

FOOD CHEMISTRY

TIME – 3 HOURS

MAX MARKS – 80

MIN MARKS – 16

नोट: प्रश्नपत्र में तीन खण्ड अ, ब, स, हैं। सभी प्रश्न अनिवार्य हैं।

खण्ड अ – सभी अतिलघुउत्तरीय प्रश्न हल करें।

खण्ड ब – प्रत्येक इकाई से प्रश्न हल करें।

खण्ड स – प्रत्येक इकाई से प्रश्न हल करें।

Note: This question paper has three sections A, B, & C. All questions in every section are compulsory.

Section A – Attempt all very short answer type questions.

Section B – Attempt all questions.

Section C – Attempt all questions.

खण्ड 'अ' / Section 'A'

2 X 8 = 16

अतिलघुउत्तरीय प्रश्न / Very short answer types Questions

1. तेल और वसा के प्रमुख स्रोत हैं –

(a) मूंगफली, सरसों, सूरजमुखी

(b) सोयाबीन, नारियल, तिल

(c) (a) और (b)

(d) कोई नहीं

Major sources of fats & oils are –

(a) Peanut, mustard, sunflower

(b) Soybean, coconut, sesame

(c) (a) and (b)

(d) None of the above

[2]

2. दूध वसा अद्वितीय है क्योंकि –

- (a) इसमें वसा अम्ल की बड़ी श्रृंखला होती है।
- (b) इसमें वसा अम्ल की छोटी श्रृंखला होती है।
- (c) उपरोक्त दोनों
- (d) कोई नहीं

Milk fat is unique because -

- (a) It contains long chain of fatty acid
- (b) It contain small chain of fatty acid
- (c) both
- (d) None

3. SPC का अर्थ है –

- (a) सोडियम फॉस्फोरस कार्बन
- (b) सोया प्रोटीन कान्सन्ट्रेट
- (c) समुद्र प्रोटीन कान्सन्ट्रेट
- (d) कोई नहीं

SPC Means -

- (a) Sodium Phosporus Carbon
- (b) Soya Protein Concentrate
- (c) Sea Protein Concentrate
- (d) None of the above

4. अंडे के पीले भाग में पाया जाता है—

- (a) 20% वसा
- (b) 31% वसा
- (c) 25% वसा
- (d) 12% वसा

Egg yolk contains -

- (a) 20% fat
- (b) 31% fat
- (c) 25% fat
- (d) 12% fat

[5]

इकाई – IV/ Unit – IV

4. परम्परागत परिष्कृत पदार्थों के नाम लिखिये।

Write the name of traditional processed foods.

अथवा/OR

जैम बनाने की विधि का वर्णन कीजिये।

Explain the method of Jame prepration.

खण्ड 'स' / Section 'C' 4 X 10 = 40

दीर्घउत्तरीय प्रश्न (शब्द सीमा 400-450 शब्द)

Long Answer Questions (Word Limit 400-450 Words)

इकाई – I/ Unit – I

1. अंडे की रचना एवं संगठन का सविस्तार पूर्वक वर्णन कीजिये।

Describe the structure and composition of egg in detail.

अथवा/OR

मांस के टेन्डराईजेशन पर संक्षिप्त नोट लिखिये।

Write a short note on tenderizing of meat.

इकाई – II/ Unit – II

2. दालों के अंकुरण पर एक लेख लिखिये।

Write a note on germination of pulses.

अथवा/OR

नट्स एण्ड ऑइल सीड्स में अंतर बतलाइये।

Defferenciate between Nuts and Oil seeds.

[4]

खण्ड 'ब' / Section 'B'

4 X 6 = 24

लघुउत्तरीय प्रश्न (शब्द सीमा 200-250 शब्द)

Short Answer Questions (Word Limit 200-250 Words)

इकाई – I/ Unit – I

1. अंडे का पोषण मूल्य बताइये।

Describe Nutritive value of Egg.

अथवा/OR

मांस का पोषण मूल्य बताइये।

Describe nutritive value of Meat.

इकाई – II/ Unit – II

2. रिगर मोर्टिस किसे कहते हैं?

Define Regour Mortice?

अथवा/OR

‘तिलहन’ से क्या समझती हैं?

What do you mean by ‘Oilseeds’?

इकाई – III/ Unit – III

3. मसालों की विशेषता बताइये।

Describe the characteristics of Spices.

अथवा/OR

फल एवं सब्जियों में पकाने के पश्चात् होने वाले परिवर्तनों का संक्षिप्त वर्णन कीजिए।

Describe the changes occurring in fruits and vegetables after cooking.

[3]

5. ताजे पानी की मछली में प्रोटीन पाया जाता है—

Content of protein fresh water fish is -

- (a) 12-25% (b) 10-12%
(c) 15-25% (d) 15-20%

6. सूक्ष्मजीव से प्राप्त प्रोटीन कहलाता है।

Protein obtained from microorganism is known as -----.

7. भोज्य पदार्थों के सड़ने के प्रमुख कारक —

- (a) सूक्ष्मजीव की वृद्धि (b) एन्जाइम
(c) विषाक्त पदार्थ (d) उपरोक्त सभी

Major causes of food spoilage -

- (a) Growth of microorganism (b) Enzymes
(c) Toxins (d) Above all

8. इडली में Ph. कम होने के लिए जिम्मेदार है

- (a) लेक्टिक एसिड बैक्टीरिया
(b) स्ट्रेप्टोकोकस बैक्टीरिया
(c) (a) और (b)
(d) कोई नहीं

----- Bacteria is responsible for Ph. reduction in idli..

- (a) Lactic acid bacteria (b) Strepto cocus bacteria
(c) (a) and (b) (d) None of the above