

[4]

अथवा/OR

मांस के पोस्ट मार्टम (मृत्युपरांत) परिवर्तनों पर प्रकाश डालिए।  
Throw light on postmortem changes in Meat.

इकाई – II/ Unit – II

2. दालों के संगठन एवं विषाक्त पदार्थों के प्रभाव पर प्रकाश डालिये।  
High light the composition or pulses and effect of toxic constituents.

अथवा/OR

मछली के संग्रहण के दौरान होने वाले परिवर्तनों का वर्णन कीजिए।  
Describe the changes in fish during storage.

इकाई – III/ Unit – III

3. मसाले पर निबंध लिखिये।  
Write an essay on 'Spices'.

अथवा/OR

फल एवं सब्जियों में उपस्थित वर्णकों का वर्णन कीजिए।  
Describe the pigments present in fruits in vegetables.

इकाई – IV/ Unit – IV

4. सिरका क्या है? इसकी उपयोगिता लिखिए।  
What is Vinegar? Write its utility.

अथवा/OR

फूलाने वाले कारकों पर निबंध लिखिए।  
Write an essay on 'Leavening Agents'.

F&N. 204/21

[1]

Roll No.....

**F&N. 204/21**

**II SEMESTER EXAMINATION, 2021**

**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. अंडे के पीले भाग को क्या कहते हैं?

What is the yellow part of an egg called?

2. हालिक ..... का सर्वोत्तम साधन है?

Garden cress is excellent source of -----?

3. दो फूलाने वाले कारकों के नाम लिखिए।

Write the name of two chemical leavening agents.

F&N. 204/21

P.T.O.

[2]

4. जेली बनाने के लिए आवश्यक दो घटकों के नाम लिखिए।  
Write the name of the essential components for Jelly formation.
5. शाक-सब्जियों में उपस्थित दो वर्णकों के नाम लिखिए।  
Write the name of the two pigments present in vegetables.
6. .... एन्जाइम्स के कारण फलों के पकने की क्रिया होती है।  
----- enzyme is responsible for ripening process of in fruits.
7. मूंगफली में उपस्थित कुल वसा की मात्रा लिखिए।  
Write the amount of total fat in Ground nut.
8. 'रिगर मॉर्टिस' से क्या समझती हैं?  
What do you mean by 'Rigor Mortis'?

खण्ड 'ब' / Section 'B'

4 X 6 = 24

लघु उत्तरीय प्रश्न (शब्द सीमा 200-250 शब्द)

Short Answer Questions (Word Limit 200-250 Words)

इकाई – I/ Unit – I

1. अंडे के संगठन को समझाइये।  
Explain the composition of Egg.
- अथवा/OR
- मांस का संगठन समझाइये।  
Explain the composition of Meat.

F&N. 204/21

[3]

इकाई – II/ Unit – II

2. मछली का चित्र बनाकर उसके प्रकार को बताइये।  
Describe the types of fish with diagram.
- अथवा/OR
- 'तिलहन' से क्या समझती हैं?  
What do you mean by 'Oilseeds'?

इकाई – III/ Unit – III

3. मद्यार्कयुक्त पेय पदार्थों पर निबंध लिखिए।  
Write an essay on "Alcoholic Beverages".
- अथवा/OR
- फल एवं सब्जियों में कटाई (पोस्ट हार्वेस्ट) के बाद के परिवर्तनों का वर्णन कीजिए।  
Describe the post harvest changes in fruit and vegetables.

इकाई – IV/ Unit – IV

4. अचार का महत्व एवं प्रकार लिखिए।  
Write the importance & types of Pickles.
- अथवा/OR
- जैम और जेली में अंतर बताइये।  
What are the differences of Jam & Jellies.

खण्ड 'स' / Section 'C'

4 X 10 = 40

दीर्घ उत्तरीय प्रश्न (शब्द सीमा 400-450 शब्द)

Long Answer Questions (Word Limit 400-450 Words)

इकाई – I/ Unit – I

1. अंडे के कार्यात्मक गुणों का उपयोग समझाइये।  
Explain the functional properties of egg.

F&N. 204/21

P.T.O.