

[1]

ROLL NO.....

**BS2FSQ02/21**

**ANNUAL EXAMINATION, 2021**

**B.Sc.-II**

**FOOD SC. & QUALITY CONTROL**

**PAPER-II**

**POST HARVEST TECHNOLOGY**

**TIME: 3 HOURS**

**Maximum: 33**

**Minimum: 11**

नोट:- सभी पांच प्रश्नों के उत्तर दीजिये। प्रत्येक इकाई से एक प्रश्न हल करना अनिवार्य है। सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

**Note: Attempt all the five questions. One question from each unit is compulsory. All questions carry equal marks.**

**इकाई-1/Unit-1**

**प्र.1.** उष्मा के द्वारा भोज्य संस्करण का सिद्धांत समझाइये एवं प्रसंस्करण विधियों के नाम लिखिये।

Explain the principles of thermal processing and write the name of processing methods.

**अथवा/OR**

खाद्यान्न की प्रसंस्करण तकनीक समझाइये।

Explain the techniques of cereal processing.

P.T.O.

[2]

**इकाई-2/Unit-2**

प्र.2. डिब्बाबंदी (कैनिंग) की तकनीक का वर्णन कीजिये।

Describe the techniques of canning.

**अथवा/OR**

संक्षिप्त टिप्पणी लिखिये—

1. तिलहन के सह उत्पाद
2. मसालों का उपयोग

Write short notes on-

- 1- By products of oil seeds
- 2- Use of spices

**इकाई-3/Unit-3**

प्र.3. दुग्ध पास्तुरीकरण की विधियों का वर्णन कीजिये।

Describe the methods of Pasteurization.

**अथवा/OR**

संक्षिप्त टिप्पणी लिखिये—

1. क्रीम
2. मछली के उत्पाद

Write short notes on –

- 1- Cream
- 2- Fish Products

[3]

**इकाई-4/Unit-4**

प्र.4. किण्वित उत्पादों पर विस्तृत टिप्पणी लिखिये।

Write a detail note on fermented products.

**अथवा/OR**

एनस्चिमेंट एवं फोर्टिफिकेशन से क्या समझते हो? फोर्टिफाइड युक्त भोज्य पदार्थों का वर्णन कीजिए।

What do you mean by 'Enrichment and Fortification'? Describe the fortified foods.

**इकाई-5/Unit-5**

प्र.5. एक्सट्रूडेड खाद्य पदार्थ बनाने की तकनीक एवं निर्मित खाद्य पदार्थों का वर्णन कीजिये।

Describe the techniques of extruded food preparation and extruded foods.

**अथवा/OR**

भोज्य प्रसंस्करण उद्योग में स्वच्छता के महत्व को समझाइये।

Explain the importance of sanitation in food processing industry.

-----XXX-----