

(4)

- (b) Milling of wheat
(c) Pulse processing methods

संक्षिप्त टिप्पणी करें।

- (अ) बेकिंग विधि की आधारीय अवधारणा एवं बेकिंग प्रक्रिया में मुख्य सामग्रियों की भूमिका
(ब) गेहू की मिलिंग
(स) दालों की प्रसंस्करण विधियाँ

Unit-IV/इकाई-IV

8. Discuss the processing involved in tenderizing, curing, smoking and freezing of meat and fish. मांस एवं मछली के प्रसंस्करण में प्रयुक्त कोमलीकरण क्योरिंग स्मॉकिंग एवं हिमीकरण विधियों की विवेचना करें। 20
9. Discuss the types and functions of food additives in food Industry. 20
खाद्य उद्योग में आहार योगशील के प्रकारों एवं कार्यों की विवेचना करें।

AS-2203

A

(Printed Pages 4)

Roll No. _____

AS-2203

M.A. (Semester-IV) Examination, 2015

HOME SCIENCE

Paper-III

(Food processing and Technology)

Time Allowed : Three Hours] [Maximum Marks : 100

Note : Answer **five** questions in all. Question **No.1** is **compulsory**. **One** question is to be attempted from each Unit.

कुल पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिये। प्रथम सं. 1 अनिवार्य है। प्रत्येक इकाई से एक प्रश्न किया जाना है।

1. Comment upon the following suitably:
- Causes of food spoilage 4×5=20
 - Traditional methods of processing rice
 - Standardization and homogenization of milk.
 - Food Irradiation
 - Principles of fresh food (plant and animal) storage.

P.T.O.

(2)

निम्नलिखित पर उप्युक्त टिप्पणियाँ लिखिए:

- (i) भोजन के क्षय के कारण।
- (ii) चावल प्रसंस्करण की पारम्परिक विधियाँ
- (iii) दुग्ध का स्तरीकरण एवं होमोजीनीकरण
- (iv) खाद्य विकिरण
- (v) ताजे खाद्य पदार्थों (वानस्पतिक एवं जान्तव) के संग्रहण के सिद्धांत

Unit-I/ इकाई-I

2. Discuss the thermal processing operations given to foods along with their advantages and limitations. 12+8
खाद्य पदार्थों को दी जाने वाली उष्मीय प्रसंस्करण तकनीकीयों/विधियों के साथ उनके लाभ एवं सीमाओं का उल्लेख करें।
3. Give a brief review of main food crops grown in the Country. Discuss processing and technology for food preservation. 10+10
हमारे देश में पैदा की जाने वाली मुख्य फसलों का संक्षिप्त ब्यौरा दें। खाद्य संरक्षण हेतु प्रयुक्त खाद्य प्रसंस्करण एवं तकनीकी की आवश्यकता एवं लाभ की विवेचना करें।

Unit-II/ इकाई-II

4. Comment upon: 12+8
(a) Methods, principles and application of refrigeration and freezing in food preservation.

AS-2203

(3)

(b) Pasturization of milk

टिप्पणी करें

- (अ) खाद्य प्रसंस्करण में प्रयुक्त (रेफ्रिजरेशन) शीतलीकरण एवं हिमीकरण की विधियों सिद्धांतों एवं प्रयुक्तिकरण
- (ब) दुग्ध का पाश्चुरीकरण

5. Discuss the home, community and commercial methods of drying and dehydration with reference to principles involved and effect on food quality. 20
खाद्य पदार्थों को सुखाने एवं निर्जलीकरण के घरेलू सामुदायिक एवं व्यावसायिक विधियों को उनमें निहित सिद्धांतों एवं खाद्य गुणवत्ता पर प्रभाव के सन्दर्भ में उल्लेखित करें।

Unit-III/इकाई-III

6. Write down the principles, methods and chemicals involved in preparation of pickles, Ketchups, and squashes, 20
आचार कैचेप एवं स्क्वैश के निर्माण में प्रयुक्त सिद्धान्त विधियाँ एवं प्रयुक्त रसायनों का उल्लेख करें।
7. Write short notes on: 7+7+6
(a) Basic concept and role of main ingredients in baking process.

AS-2203

P.T.O.