

(4)

7. Give the classification and detailed description of the different hazardous factors in food products. 20

खाद्य पदार्थों से सम्बन्धित हानिकारक कारकों का वर्गीकरण एवं विस्तृत विवरण दीजिए।

Unit-IV / इकाई-IV

8. Give a comprehensive account of : $5 \times 4 = 20$

- (a) Ranking test
(b) Threshold test
(c) Acceptance test
(d) Numerical scoring test.

निम्नलिखित पर टिप्पणी करिए :

- (a) रैंकिंग टेस्ट
(b) थ्रेशहोल्ड टेस्ट
(c) ऐक्सेप्टेन्स टेस्ट
(d) न्यूमेरिकल स्कोरिंग टेस्ट

9. Give the importance of sensory evaluation for determining consumer acceptability.

उपभोक्ता द्वारा ग्राह्यता निर्धारित करने हेतु संवेदी आंकलन के महत्व पर प्रकाश डालिए।

A

(Printed Pages 4)

Roll No. _____

AS-2204

M.A. (Fourth Semester) Examination, 2015

HOME SCIENCE

Fourth Paper

(Food Quality Analysis)

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 दीजिए। प्रश्न सं. 1 अनिवार्य है। प्रत्येक इकाई से एक प्रश्न किया जाना है।

1. Comment upon : $4 \times 5 = 20$
- (a) Hedonic scale
(b) FPO
(c) crude nitrogen Estimation
(d) Descriptive tests
(e) Microbiological and natural hazards to food products

(2)

निम्न पर टिप्पणी लिखिए।

- (a) हीडॉनिक स्केल
- (b) एफ पी ओ
- (c) कूड नाइट्रोजन निर्धारण
- (d) वर्णात्मक परीक्षण
- (e) खाद्य पदार्थों को सूक्ष्मजीवाणुओं तथा प्राकृतिक कारकों से हानि

Unit-I / इकाई-I

2. Describe the following : 5×4=20

- (a) AGMARK
- (b) PFA
- (c) Essential Commodities Act
- (d) BIS

निम्न का वर्णन कीजिए :

- (a) एगमार्क
- (b) पी.एफ.ए.
- (c) आवश्यक वस्तु उपभोग अधिनियम
- (d) बी.आई.एस.

3. Explain how the existing Indian standards and regulations serve as an effective measure to ensure safety and quality of food for consumers.

AS-2204

(3)

“वर्तमान में पारित भारतीय मानक उपभोक्ताओं द्वारा प्रयुक्त खाद्य पदार्थों की सुरक्षा एवं गुणवत्ता प्रदान करने हेतु एक प्रभावशाली यंत्र है टिप्पणी करिए।

Unit-II / इकाई-II

4. (a) Give a detailed description of techniques involved in determining moisture & lipid content of food. 10

(b) Give the importance of sampling for product evaluation. 10

(अ) खाद्य पदार्थों में आर्द्रता एवं वसा के निर्धारण हेतु तकनीकों का विस्तृत विवरण दीजिए।

(ब) खाद्य पदार्थों के मूल्यांकन हेतु सैम्पलिंग के महत्व पर प्रकाश डालिए।

5. What is meant by proximate analysis? Describe in detail. 20

प्रॉक्सिमेट एनालिसिस से क्या अभिप्राय है? विस्तार से समझाइये।

Unit-III / इकाई-III

6. Define food adulteration. Describe common food adulterants and methods of their detection.

“खाद्य अपमिश्रण” को परिभाषित कीजिए सामान्य खाद्य अपमिश्रकों का वर्णन एवं उनके निरीक्षण की विधियाँ समझाइये।

AS-2204

P.T.O.