

Roll No. : .....

Total No. of Questions : 11 ]

[ Total No. of Printed Pages : 4

# UGP-315

B.Sc. (Part-II) Examination, 2021

HOME SCIENCE

Paper - XIII

(Food and Nutrition-III)

(Food Science)

Time : 1½ Hours ]

[ Maximum Marks : 50

## Section-A

(Marks : 1½ × 10 = 15)

**Note :-** Answer all *ten* questions (Answer limit 50 words). Each question carries 1½ marks.

(खण्ड-अ)

(अंक : 1½ × 10 = 15)

**नोट :-** सभी दस प्रश्नों के उत्तर दीजिए (उत्तर-सीमा 50 शब्द)। प्रत्येक प्रश्न 1½ अंक का है।

## Section-B

(Marks : 4 × 5 = 20)

**Note :-** Answer all *five* questions (Answer limit 200 words). Each question has internal choice. Each question carries 4 marks.

(खण्ड-ब)

(अंक : 4 × 5 = 20)

**नोट :-** सभी पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए (उत्तर-सीमा 200 शब्द)। प्रत्येक प्रश्न में विकल्प का चयन कीजिए। प्रत्येक प्रश्न 4 अंक का है।

## Section-C

(Marks : 5 × 3 = 15)

**Note :-** Answer any *three* questions out of five (Answer limit 500 words). Each question carries 5 marks.

(खण्ड-स)

(अंक : 5 × 3 = 15)

**नोट :-** पाँच में से किन्हीं तीन प्रश्नों के उत्तर दीजिए (उत्तर-सीमा 500 शब्द)। प्रत्येक प्रश्न 5 अंक का है।

BI-1324

( 1 )

UGP-315 P.T.O.

## Section–A

(खण्ड–अ)

**Note** :- Answer all *ten* questions (Answer limit **50** words). Each question carries **1½** marks.

सभी दस प्रश्नों के उत्तर दीजिए (उत्तर-सीमा **50** शब्द)। प्रत्येक प्रश्न **1½** अंक का है।

1. (i) Define pH.  
pH को परिभाषित कीजिए।
- (ii) Parboiling  
पारबॉयलिंग
- (iii) Structure of egg  
अण्डे की संरचना
- (iv) Composition of milk  
दूध का संगठन
- (v) Germination  
अंकुरण
- (vi) Hydrogenation  
हाइड्रोजनीकरण
- (vii) What are Spices ?  
मसाले क्या होते हैं ?
- (viii) Define beverages.  
पेय पदार्थ की परिभाषा दीजिए।
- (ix) Food Preservation  
खाद्य संरक्षण
- (x) What do you mean by food safety ?  
खाद्य सुरक्षा से आप क्या समझते हैं ?

## Section-B

(खण्ड-ब)

**Note :-** Answer all *five* questions. Each question has internal choice (Answer limit **200** words). Each question carries **4** marks.

सभी पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रत्येक प्रश्न में विकल्प का चयन कीजिए (उत्तर-सीमा **200** शब्द)। प्रत्येक प्रश्न **4** अंक का है।

2. Write short note on Osmotic Pressure.

परासरण दाब पर लघु टिप्पणी लिखिए।

*Or*

(अथवा)

Properties of Sugars.

शर्करा के गुण।

3. Pasteurization.

पाश्चुराइजेशन।

*Or*

(अथवा)

Curing Process of Meat.

मांस की क्यूरिंग प्रक्रिया समझाइए।

4. Rancidity.

रेन्सिडिटी।

*Or*

(अथवा)

Effect of Soda on Pulses.

दालों पर सोडा का प्रभाव।

5. Pectin and its use.

पेक्टिन व उसकी उपयोगिता।

**BI-1324**

( 3 )

**UGP-315** P.T.O.

*Or*

(अथवा)

What are convenience foods ? Give their importance.

सुविधा आहार (कॉन्वेनिएन्स फुड) क्या होते हैं ? उनका महत्व बताइए।

6. Functions of food additives.

आहार योगज के कार्य।

*Or*

(अथवा)

Causes of food spoilage.

भोजन खराब होने के कारण।

### Section-C

(खण्ड-स)

*Note* :- Answer any *three* questions out of five (Answer limit **500** words). Each question carries **5** marks.

पाँच में से किन्हीं **तीन** प्रश्नों के उत्तर दीजिए (उत्तर-सीमा **500** शब्द)। प्रत्येक प्रश्न **5** अंक का है।

7. Discuss changes produced in starch cell during cooking.

पाक-क्रिया के दौरान स्टार्च कोशिका में आने वाले परिवर्तन की विवेचना कीजिए।

8. Briefly explain the manufacturing process of fats and oil.

वसा व तेल के निर्माण की प्रक्रिया को संक्षेप में समझाइए।

9. Importance of nuts and oil seeds.

मेवे व तिलहन का महत्व बताइए।

10. Importance of Vegetables in diet.

भोजन में सब्जियों की महत्ता।

11. Food laws and standards.

खाद्य कानून और मानक।

**BI-1324**

( 4 )

**UGP-315**