

Roll No. :

Total No. of Questions : 11]

[Total No. of Printed Pages : 4

HS-219

B.Sc. (Part-II) Examination, 2022

HOME SCIENCE

Paper - XIII

(Food and Nutrition-III)

(Food Science)

Time : 3 Hours]

[Maximum Marks : 50

Section-A

(Marks : $1\frac{1}{2} \times 10 = 15$)

Note :- Answer all *ten* questions (Answer limit 50 words). Each question carries $1\frac{1}{2}$ marks.

(खण्ड-अ)

(अंक : $1\frac{1}{2} \times 10 = 15$)

नोट :- सभी दस प्रश्नों के उत्तर दीजिए (उत्तर-सीमा 50 शब्द)। प्रत्येक प्रश्न $1\frac{1}{2}$ अंक का है।

Section-B

(Marks : $4 \times 5 = 20$)

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

(खण्ड-ब)

(अंक : $4 \times 5 = 20$)

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

Section-C

(Marks : $5 \times 3 = 15$)

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

(खण्ड-स)

(अंक : $5 \times 3 = 15$)

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

BR-313

(1)

HS-219 P.T.O.

Section–A

(खण्ड–अ)

1. (i) What are Colloids ?
कोलॉइड्स क्या होते हैं ?
- (ii) Define Sol and Gel.
सोल व जेल को परिभाषित कीजिए।
- (iii) Define Animal Protein.
जांतव प्रोटीन को परिभाषित कीजिए।
- (iv) Grading of Eggs.
अण्डों का श्रेणीकरण।
- (v) What is rancidity of fats ?
वसा विषाक्तता क्या है ?
- (vi) Define Pasteurization and Homogenization.
पाश्चुरीकरण और होमोजिनीकरण को परिभाषित कीजिए।
- (vii) Which nutrients are present in Bajra ?
बाजरा में कौनसे पोषक तत्व होते हैं ?
- (viii) What is Parboiled Rice ?
उसना चावल क्या है ?
- (ix) Define Food Adulteration.
खाद्य मिलावट को परिभाषित कीजिए।
- (x) Define Food Additives.
खाद्य यौगिकों को परिभाषित कीजिए।

Section-B

(खण्ड-ब)

2. Write structure of Starch Cell.

स्टार्च कोशिका की संरचना लिखिए।

Or

(अथवा)

Explain Properties of Sugar.

शर्करा के गुण लिखिए।

3. Differentiate Gelatinization and Dextrinization.

जेलेटिनीकरण व डेक्स्ट्रीनीकरण में अन्तर बताइए।

Or

(अथवा)

Write factors affecting tenderness of Meat.

माँस की कोमलता को प्रभावित करने वाले कारक बताइए।

4. Explain the effect of storage temperature on oils.

भण्डारण ताप का तेलों पर प्रभाव बताइए।

Or

(अथवा)

Write importance of nuts and oil in Human Diets.

मानव आहार में सूखे मेवों व तिलहन का महत्व बताइए।

5. Role of spices in Indian Cookery.

भारतीय पाककला में मसालों की भूमिका।

Or

(अथवा)

Write classification of Pigments.

वर्णकों का वर्गीकरण कीजिए।

BR-313

(3)

HS-219 P.T.O.

6. Explain Food Safety.

खाद्य सुरक्षा को समझाइए।

Or

(अथवा)

Explain principles of Food Preservation.

भोजन संरक्षण के सिद्धान्त बताइए।

Section-C

(खण्ड-स)

7. Explain composition of wheat. Throw light on process done before cooking of wheat.

गेहूँ का संगठन स्पष्ट कीजिए। गेहूँ को पकाने से पूर्व की जाने वाली प्रक्रियाओं पर प्रकाश डालिए।

8. Different methods of sensory evaluation in brief.

संवेदी परीक्षणों की विधियाँ स्पष्ट कीजिए।

9. Describe structure, composition and nutritive value of eggs.

अण्डे की बनावट, संगठन व पोषण मूल्य को बताइए।

10. Explain methods of foods preservation.

खाद्य संरक्षण की विधियों का उल्लेख कीजिए।

11. Effect of heat, acid and alkali during cooking vegetables.

सब्जियों को पकाने के दौरान उन पर पड़ने वाले ताप, अम्ल व क्षार के प्रभाव को बताइए।