



विधियों को विस्तार से समझाइए।

Explain the various commercial methods of food preservation of community level.

अथवा

Or

संदूषण क्या है? दूध एवं दूध से बने खाद्य पदार्थों के संदूषण को विस्तार से समझाइए।

What is food spoilage? Explain the spoilage of milk and milk products.

Maximum Marks : 50

नोट : सभी पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रत्येक इकाई से एक प्रश्न करना अनिवार्य है। सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

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

इकाई-I

Unit-I

1. सामुदायिक स्तर पर भोजन संरक्षण की व्यवसायिक

A.-1293

PTO

इकाई-II

Unit-II

2. मांसाहार उत्पादों के संग्रहण की विधियाँ लिखिए एवं विधियों के मांसाहार की गुणवत्ता पर प्रभाव की चर्चा कीजिए।

Write the methods of storage of non-veg food products and discuss the effect of storage on the quality of non-veg food.

अथवा

.1293

AI-1293

B. Sc. Home Science (Part-III)

Term End Examination, 2020-21

Group-A

Paper-Second

FOOD PRESERVATION

Time Allowed : Three hours

Or

केनिंग क्या है? केनिंग के सिद्धान्त एवं विधियों को विस्तार से समझाइए।

What is Canning? Explain the principles and methods of canning in detail.

## इकाई-III

## Unit-III

3. पाश्चुरीकरण की प्रक्रिया को समझाइए एवं भोजन की गुणवत्ता पर पाश्चुरीकरण का प्रभाव लिखिए।

Explain the process of pasteurisation and write its effects on food quality.

अथवा

Or

निम्नलिखित पर टिप्पणी लिखिए— (कोई दो)

- ड्रायर्स के प्रकार
- निर्जलीकरण की विधियाँ
- निर्जलीकृत भोज्य पदार्थों का खराब होना

Write note on : (any two)

(a) Types of Driers

(b) Method of Dehydration

(c) Deterioration of dehydrated food products

## इकाई-IV

## Unit-IV

4. फ्रीजिंग की विभिन्न विधियाँ, सिद्धान्त एवं अनुप्रयोग लिखिए।

Write down the different freezing methods with the principles and applications.

अथवा

Or

किण्वन क्या है? किण्वन के प्रकार एवं विधियों को विस्तार से लिखिए।

What is fermentation? Write the types and methods of fermentation in detail.

## इकाई-V

## Unit-V

5. भोज्य पदार्थों के फोर्टिफिकेशन के प्रक्रिया को उदाहरण सहित विस्तार से समझाइए।

Explain the process of food fortification with example.

अथवा

Or

निम्न के निर्माण में रसायन प्रिजरवेटिव्स की भूमिका लिखिए—

- (a) स्क्वेश
- (b) जैम
- (c) जेली
- (d) कार्डियल

Write the role of chemical preservatives in preparation of :

- (a) Squashes
- (b) Jam
- (c) Jelly
- (d) Cardials