

[2]

अथवा / Or

ROLL No. _____

LH—180

ANNUAL EXAMINATION, 2014

B. Sc. (Home Science) III

HOME SCIENCE

Paper II (Group A)

[Food Preservation]

Time : Three Hours]

[M. M. : 50

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

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

इकाई - I / UNIT - I

1. भोज्य संरक्षण के महत्व को समझाते हुए भोज्य सड़ने के कारणों पर प्रकाश डालिए।

By explaining the importance of food-preservation throw light on the causes of food spoilage.

P. T. O.

निम्न के सम्बन्ध में लिखें—

(अ) भोज्य संरक्षण के सिद्धान्त,

(ब) व्यावसायिक तौर पर भोज्य संरक्षण की कोई एक विधि।

Write about the following :

(a) Principles of food preservation,

(b) Any one method of food preservation on commercial basis.

इकाई - II / UNIT - II

2. संग्रहण के दौरान की परिस्थितियों का भोजन के स्तर पर पड़ने वाले प्रभावों के सम्बन्ध में बताते हुए, ताजे वानस्पतिक पदार्थों के संग्रहण के सम्बन्ध में लिखें।

By explaining the effect of storage conditions on the quality of food, write about the storage of fresh plant products. <http://www.a2zsubjects.com>

अथवा / Or

निम्न के सम्बन्ध में लिखें—

(अ) डब्बाबंदी के सिद्धान्त,

(ब) डब्बाबंदी का भोजन के स्तर पर प्रभाव।

LH—180

[4]

Write about the following :

- (a) Process of dehydration,
- (b) Storage and deterioration of dehydrated foods.

इकाई - IV / UNIT - IV

4. पिकलिंग तथा खमीरीकरण प्रक्रिया के सम्बन्ध में सविस्तार लिखें, इन विधियों पर आधारित कौटिज इण्डस्ट्री की स्थापना के सम्बन्ध में भी लिखें।

By writing in detail about the pickling and fermentation process, also write about establishment of cottage industry based on these processes.

अथवा / Or

निम्न के सम्बन्ध में लिखें—

- (अ) हिमीकृत भोज्य पदार्थों की शेल्फ लाइफ,
- (ब) हिमीकरण का भोज्य-घटकों पर प्रभाव।

Write about following :

- (a) Shelf life of Frozen food,
- (b) Effect of freezing on food components.

LH-180

[5]

इकाई - V / UNIT - V

5. रासायनिक परिरक्षकों के सम्बन्ध में बताते हुए उच्च शर्करा से संरक्षित पदार्थों में होने वाली सामान्य सड़न के सम्बन्ध में लिखें।

By explaining about the chemical preservatives, write about the common defects that occur in foods that preserved with high sugar.

अथवा / Or

निम्न के सम्बन्ध में लिखें—

- (अ) दूदीकरण,
- (ब) प्रोसेसिंग के कारण विटामिन-मिनरल्स की हानि।

Write about the following :

- (a) Fortification,
- (b) Losses of vitamins-minerals due to processing.

— A —

LH-180

5-75