

Roll No.

[2]

D-925

D-925

**M. A. (Fourth Semester) (Main/ATKT)
EXAMINATION, 2020**

HOME SCIENCE

Paper Third

(Food Preservation)

Time : Three Hours]

[Maximum Marks : 80

नोट : निर्देशानुसार सभी खण्डों के उत्तर दीजिए।

Attempt all Sections as directed.

खण्ड—अ

प्रत्येक 1

(Section—A)

वस्तुनिष्ठ/बहुविकल्पीय प्रश्न

(Objective/Multiple Choice Questions)

नोट : सभी प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

Attempt all questions.

सही सम्बन्ध जोड़िये :

अ

ब

1. जैम का सड़ना

सूक्ष्मजीवनाशी

- | | |
|------------------------------|---|
| 2. एसिटिक एसिड | लेक्टोबेसिलस बैक्टीरिया |
| 3. सिरका में तेज गंध | रिनेट एन्जाइम |
| 4. छाछ या मट्ठा | यीस्ट (खमीर) |
| 5. पनीर | शक्कर एसेन्स और गैस |
| 6. डबलरोटी | सुखाकर, नमक लगाकर |
| 7. कार्बोनेटेड पेय | एल्कोहॉल तथा कार्बन डाइऑक्साइड (CO ₂) |
| 8. शक्कर का अपघटन (किण्वन) | तरल नाइट्रोजन |
| 9. घरेलू विधि | निम्न तापक्रम के सिद्धान्त |
| 10. शुष्क हिमीकरण विधि | एसिटिक एसिड |
| 11. शीत संग्रहण | सैकरोमाइसीस |
| 12. 100°C से कम तापक्रम | डिब्बाबन्दी |
| 13. 100°C तापक्रम पर | पाश्चुराइजेशन |
| 14. 100°C से अधिक तापक्रम | शीत संग्रहण |
| 15. कैंनिंग | प्रोटीन आहार परिरक्षण |
| 16. परासरण | पैकिंग के समय |
| 17. सोरबिक अम्ल | खमीरीकरण |
| 18. आलू, संतरा, मौसमी | उबालना |
| 19. ढोकला | कैंनिंग |
| 20. इथलिन व प्रोपलिन ऑक्साइड | पतले माध्यम से गाढ़े माध्यम की ओर |

(B-26) P. T. O.

(B-26)

[3]

D-925

Match the following :

A**B**

- | | |
|---------------------------------------|---|
| 1. Jam Rot | Microbe destructor |
| 2. Acetic Acid | Lactobacillus Bacteria |
| 3. Strong smell of vinegar | Rennet Enzyme |
| 4. Butter Milk | Yeast |
| 5. Cheese | Sugar Essence and Gas |
| 6. Bread | Drying, Salted |
| 7. Carbonated Beverages | Alcohol and Carbon dioxide (CO ₂) |
| 8. Sugar decomposition (Fermentation) | Liquid Nitrogen |
| 9. Domestic Method | Low Temperature Theory |
| 10. Dry Freezing Method | Acetic Acid |
| 11. Cold Storage | Saccharomyces |
| 12. Temperature below 100°C | Canned |
| 13. At a temperature of 100°C | Pasteurisation |
| 14. Temperature over 100°C | Cold Storage |
| 15. Canning | Protein diet preservation |
| 16. Osmosis | Packing Time |
| 17. Sorbic Acid | Fermentation |

(B-26) P. T. O.

[4]

D-925

- | | |
|----------------------------------|---|
| 18. Potato, Orange, Sweet Lemon | Boiling |
| 19. Dhokla | Canning |
| 20. Ethylene and Propylene oxide | Pass from a solution of low concentration to a solution of high concentration |

खण्ड—ब

प्रत्येक 2

(Section—B)**अति लघु उत्तरीय प्रश्न****(Very Short Answer Type Questions)****नोट :** सभी प्रश्नों के उत्तर 2-3 वाक्यों में दीजिए।

Attempt all questions in 2-3 sentences.

- ऊष्मा निर्जर्मीकरण क्या है ?
What is Heat Sterilization ?
- कैनिंग (डिब्बाबन्दी) से आप क्या समझती हैं ?
What do you mean by Canning ?
- हिमीकरण क्या है ?
What is Freezing ?
- किण्वन क्या है ?
What is Fermentation ?
- विवर्णीकरण (ब्लांचिंग) क्या है ?
What is Blanching ?

(B-26)

[5]

D-925

6. एन्जाइम से आप क्या समझते हैं ?

What do you mean by Enzyme ?

7. जैली क्या है ?

What is Jelly ?

8. भारत में प्रथम शीत संग्रहण कक्ष कहाँ बनाया गया था ?

Where was the first cold storage room built in India ?

खण्ड—स

प्रत्येक 3

(Section—C)

लघु उत्तरीय प्रश्न

(Short Answer Type Questions)

नोट : सभी प्रश्नों के उत्तर 75 शब्दों में दीजिए।

Attempt all questions in 75 words.

1. खाद्य परिरक्षण की आवश्यकता क्यों है ?

Why is food preservation required ?

2. भोजन खराब होने के लक्षण क्या हैं ?

What are the symptoms of Food Spoilage ?

3. खमीरीकरण की प्रक्रिया से किन खाद्य पदार्थों का संरक्षण किया जाता है ?

Which food products are preserved by using the process of Fermentation ?

(B-26) P. T. O.

[6]

D-925

4. एनरिचमेंट एवं फोर्टिफिकेशन में अन्तर बताइए।

Differentiate between Enrichment and Fortification.

5. हिमीकरण की सीमाएँ क्या हैं ?

What are the limitations of Freezing ?

6. निर्जलीकृत खाद्य पदार्थों की गुणवत्ता पर प्रकाश डालिए।

Describe the quality of dehydrated foods.

7. विटामिनों पर ऊष्मा का क्या प्रभाव पड़ता है ?

What is the effect of heat on vitamins ?

8. एन्जाइम की क्रियाशीलता को प्रभावित करने वाले तत्व कौन-कौन से हैं ?

What are the factors affecting the activity of enzyme ?

खण्ड—द

प्रत्येक 5

(Section—D)

दीर्घ उत्तरीय प्रश्न

(Long Answer Type Questions)

नोट : किन्हीं चार प्रश्नों के उत्तर 150 शब्दों में दीजिए।

Attempt any four questions in 150 words.

1. घरेलू स्तर पर भोज्य संरक्षण के बारे में विस्तार से समझाइए।

Explain about the preservation of food at domestic level in detail.

(B-26)

[7]

D-925

2. “निम्न तापक्रम के सिद्धान्त” द्वारा आप किस प्रकार से खाद्य पदार्थों को संरक्षित करेंगी ? समझाइए।

How will you preserve food using “principle of low temperature” ? Explain.

3. पाश्चुरीकरण का खाद्य पदार्थों की गुणवत्ता पर क्या प्रभाव पड़ता है ? इन पदार्थों का संग्रहण किस तरह से किया जाता है ?

What is the effect of pasteurisation on the quality of food stuffs ? How are such foods stored ?

4. रासायनिक संरक्षक तत्वों की खाद्य संरक्षण में क्या भूमिका है ? समझाइए।

Explain the role of chemical preservatives in food preservation.

5. फलों एवं उनसे बने उत्पादों को किस तरह से संरक्षित किया जाता है ? विस्तारपूर्वक लिखिए।

Write in detail, how fruits and their products are preserved.

6. शक्कर का उपयोग कर किस तरह की खाद्य वस्तुएँ संरक्षित की जाती हैं ? संक्षेप में लिखिए।

Write in brief about the food products that are preserved using sugar.

7. निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए :

(अ) प्रशीतन को प्रभावित करने वाले कारक

(B-26) P. T. O.

[8]

D-925

(ब) हिमीकरण के प्रकार

(स) फलों के स्ववैश

(द) अचार

Write short notes on any *two* of the following :

(a) Factors affecting Refrigeration

(b) Types of Freezing

(c) Fruit Squashes

(d) Pickles

D-925

(B-26)