

**SECOND SEMESTER EXAMINATION 2021-22****M.Sc. Food & Nutrition****Paper - II****Food Chemistry**

Time : 3.00 Hrs.

Max. Marks : 80

Total No. of Printed Page : 04

Mini. Marks : 29

ukV & i'z u i = rhu [k.MkaeafolkDr gSA I Hkh rhu [k.Mkads i'z u fun' kkuq kj gy  
dhft ; sA vdkadk foHktu iR; d [k.M eafn; k x; k gSA

**Note:** Question paper is divided into three sections. Attempt question of all three section as per direction. Distribution of Marks is given in each section.

**[k.M & ^V\* Section - 'A'**

vfry?kRrjh; i'z u %Yi 'kCnkae1/2

**Very short type question (In few words)**

प्र.1 निम्नांकित प्रश्नों में से किन्हीं छः प्रश्नों को हल कीजिये –

**6x2=12**

Attempt any six question from the following questions :

(i) ब्राऊनिंग रिएक्शन क्या है ?

What is browning reaction ?

(ii) मांस की विशेषताएं लिखिए।

Write characteristics of meat.

(iii) मछली के प्रकार लिखिए।

Write type of fish.

(iv) दालों का संगठन लिखिए।

Write composition of pulses.

(2)

(v) मसालों के नाम लिखिए ?

Name spices ?

(vi) प्रोसेस्ड फूड क्या है ?

What is processed food ?

(vii) नमक के प्रकार लिखिए ।

Write name of types of salt.

(viii) सिरका बनाने की विधि लिखिए ।

Write making of vinegar.

(ix) इमलशन किसे कहते हैं ?

What is emulsion ?

(x) अल्कोहलिक पदार्थ कौन से हैं ?

Which is alcoholic drinks ?

### [k.M & ^c\* Section - 'B'

y?kArjh; i'z u 1/200 'kCnka e1/2

Short answer question (In 200 words)

प्र.2 निम्नांकित प्रश्नों में से किन्हीं चार प्रश्नों को हल कीजिये ।

4x5=20

Attempt any four question from the following questions :

(i) खाद्य पदार्थ स्वीकार करने के लिए की जाने वाली जांच के तरीके लिखिए ?

Write different measures for accepting palatability of food ?

(ii) फोम बनाने के तरीके लिखिए ?

Write method of foam formation ?

(iii) सी फूड के बायप्रोडक्ट लिखिए ?

Write byproducts of see food ?

(3)

(iv) दालों में रहने वाले विषैले पदार्थों को लिखिए ?

Write about toxic substance found in pulses ?

(v) जैली बनाने के तरीके लिखिए ?

Write method of jelly making ?

(vi) कार्बोनेटेड एवं नॉनकार्बोनेटेड पदार्थों में अंतर लिखिए ?

Write difference between carbonated and non-carbonated foods ?

(vii) फर्मेंटेड फूड क्या है ?

What is fermented food ?

### [k.M & 1 \* Section - 'C'

निम्नांकित प्रश्नों में से किन्हीं चार प्रश्नों को हल कीजिये –

Long answer/Essay type question.

प्र.3 निम्नांकित प्रश्नों में से किन्हीं चार प्रश्नों को हल कीजिये –

4x12=48

Attempt any four question from the following questions :

(i) खाद्य पदार्थ ग्रहण करने के लिए विभिन्न तरीके बताइए ?

Write different test from accepting food products ?

(ii) टिप्पणी लिखिए –

(अ) फोम फॉर्मेशन एवं स्टेविलाइजेशन

(ब) जैल फॉर्मेशन एंड जैल स्ट्रेन्थ

Write notes on -

(a) Foam formation & stabilization

(b) Gel formation and gel strength

(iii) दालों की संरचना संगठन एवं दाल बनाने की प्रक्रिया लिखिए ?

Write about structure composition and processing of pulses ?

- (iv) बीजों से चाय, कॉफी कोको निर्माण की प्रक्रिया लिखिए ?

Write about the process of making tea, coffee and cocoa from their seeds ?

- (v) मिर्च मसालों में पाए जाने वाले सुगंधित पदार्थों का वर्णन करें एवं मसालों का संगठन लिखिए ?

Write about flavouring extracts of spices and composition of them ?

- (vi) टिप्पणी लिखिए –

(अ) पोस्टमार्टम बदलाव

(ब) मांस का संरक्षण

(स) मीट प्रोडक्ट

Write notes on -

(a) Postmortem changes

(b) Preservation of meat

(c) Meat products

- (vii) नट्स एवं आइलसीड्स का संगठन लिखकर तेल निकालने की विधियां एवं उनके बायप्रोडक्ट लिखिए ?

Write about composition of nuts and oilseeds, oil extraction method and by product of nuts and oilseeds ?