

Roll No.

DD-696

M. A. (Fourth Semester)
EXAMINATION, 2020

HOME SCIENCE

Paper XV

(Food Preservation)

Time : Three Hours

Maximum Marks : 80

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

Attempt all the *five* questions. *One* question from each Unit is compulsory. All questions carry equal marks.

इकाई—1

(UNIT—1)

1. भोजन के खराब होने के कारण, लक्षण एवं बचाव के उपाय के बारे में विस्तारपूर्वक लिखिए। 16

Write in detail about the causes, symptoms and prevention of Food Spoilage.

P. T. O.

अथवा

(Or)

निम्नलिखित पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए :

- | | |
|----------------------------------|---|
| (अ) खाद्य परिरक्षण के सिद्धान्त | 8 |
| (ब) घरेलू स्तर पर खाद्य परिरक्षण | 8 |

Write short notes on the following :

- (a) Principles of Food Preservation
- (b) Food Preservation at domestic level

इकाई—2

(UNIT—2)

2. डिब्बाबंदी (कैनिंग) विधि द्वारा खाद्य पदार्थों के परिरक्षण को समझाइए। 16

Explain Food Preservation by canning method.

अथवा

(Or)

निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर टिप्पणियाँ लिखिए : प्रत्येक 8

- (अ) ताजे वनस्पतिक पदार्थों का संग्रहण
- (ब) ताजे प्राणिज पदार्थों का संग्रहण
- (स) संग्रहण का खाद्य पदार्थों की गुणवत्ता पर प्रभाव

Write notes on any *two* of the following :

- (a) Fresh plant product storage
- (b) Fresh animal product storage
- (c) Effect of storage on the quality of food stuffs

इकाई—3

(UNIT—3)

3. पाश्चुरीकरण प्रक्रिया को समझाते हुए उसके खाद्य पदार्थों की गुणवत्ता पर पड़ने वाले प्रभावों का वर्णन कीजिए। 16

Explaining pasteurization process describe its effect on the quality of food stuffs.

अथवा

(Or)

किसी एक खाद्य पदार्थ की 'निर्जलीकरण की प्रक्रिया' को विस्तार से समझाइए।

Explain in detail the 'process of dehydration' in any *one* food product.

इकाई—4

(UNIT—4)

4. लघु उद्योग की स्थापना हेतु आप कौन-कौन से तथ्यों का ध्यान रखेंगे, समझाइए। 16

Explain the factors you will consider while establishing a small scale industry.

अथवा

(Or)

'खमीरीकरण' से आप क्या समझती हैं ? उदाहरण सहित समझाइए।

What do you understand by 'Fermentation' ? Explain with examples.

इकाई—5

(UNIT—5)

5. जैम बनाने एवं उसे परिरक्षित करने की विधि समझाइए। 16

Write the method of Jam preparation and its preservation.

P. T. O.

अथवा

(Or)

निम्नलिखित पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए :

प्रत्येक 8

(अ) रासायनिक परिरक्षक

(ब) उच्च शर्करायुक्त उत्पाद

Write short notes on the following :

(a) Chemical preservatives

(b) High Sugar Products