

Roll No.

E-3876

**B. Sc. (Home Science) (Part III)
EXAMINATION, 2021**

(Group—II)

Paper B

FOOD PRESERVATION

Time : Three Hours]

[Maximum Marks : 50

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. खाद्य संरक्षण क्या है ? खाद्य संरक्षण के महत्व का वर्णन कीजिए। 10

What is Food Preservation ? Describe the importance of food preservation.

अथवा

(Or)

खाद्य पदार्थ खराब होने के कारणों का वर्णन कीजिए।

Describe the causes of food spoilage.

P. T. O.

इकाई—2

(UNIT—2)

2. 'डिब्बाबंदी' विषय पर एक लेख लिखिए। 10

Write an article on the topic 'canning'.

अथवा

(Or)

निम्नलिखित पर टिप्पणियाँ लिखिए :

- (अ) ताजे खाद्य पदार्थों का संग्रह 5

- (ब) संग्रहण का प्रभाव 5

Write notes on the following :

- (a) Fresh food storage

- (b) Effect of storage

इकाई—3

(UNIT—3)

3. निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर टिप्पणियाँ लिखिए : 10

- (अ) पाश्चुरीकरण

- (ब) ड्रायर

- (स) निर्जलीकरण

- (द) पाश्चुरीकृत खाद्य पदार्थों का संग्रहण

Write notes on any *two* of the following :

- (a) Pasteurisation

- (b) Drier

- (c) Dehydration

- (d) Storage of pasteurized food

[3]

इकाई—4

(UNIT—4)

4. खमीरीकरण प्रक्रिया का वर्णन कीजिए। 10

Describe the process of fermentation.

अथवा

(Or)

जैली एवं स्क्वेश बनाने की प्रक्रिया का वर्णन कीजिए।

Describe the process of jelly and squash preparation.

इकाई—5

(UNIT—5)

5. परिरक्षक के प्रकारों का वर्णन कीजिए। 10

Describe the types of preservatives.

अथवा

(Or)

निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर टिप्पणियाँ लिखिए :

- (अ) जैक
(ब) जैली
(स) रासायनिक परिरक्षक

Write notes on any *two* of the following :

- (a) Jam
(b) Jelly
(c) Chemical Preservatives