

FOURTH SEMESTER
HOTEL MANAGEMENT AND CATERING
TECHNOLOGY
SCHEME JULY 2011
FOOD SAFETY AND QUALITY

Time : Three Hours

Maximum Marks : 100

Note : i) Attempt total *six* questions. Question No. 1 (Objective type) is compulsory. From the remaining questions attempt any *five*.

कुल छः प्रश्न हल कीजिए। प्रश्न क्रमांक 1 (वस्तुनिष्ठ प्रकार का) अनिवार्य है। शेष प्रश्नों में से किन्हीं पाँच को हल कीजिए।

ii) In case of any doubt or dispute the english version question should be treated as final.

किसी भी प्रकार के संदेह अथवा विवाद की स्थिति में अंग्रेजी भाषा के प्रश्न को अंतिम माना जायेगा।

1. Choose the correct answer. 2 each

सही उत्तर का चयन कीजिए।

i) Damage or injuries that make food undesirable for human consumption can be the result of ____.

(a) Insect damage (b) Textural change

(c) Slime formation (d) Appearance

(2)

क्षति या चोट _____ मानव उपभोग के लिए अवांछनीय भोजन का नतीजा हो सकता है।

- (अ) कीट क्षति (ब) टेक्सट्यूरल परिवर्तन
(स) कीचड़ क्षति (द) उपस्थिति

ii) Which of the given below is a type of micro-organism that cause food spoilage

- (a) Yeast (b) Lactic acid
(c) Environment (d) Rodent

नीचे दिए गए सूक्ष्मजीवों में से कौन सा खाने की विकृति का कारण है

- (अ) खमीर (ब) लैक्टिक एसिड
(स) पर्यावरण (द) कृतक

iii) Food additives can cause _____

- (a) Allergy (b) High B.P.
(c) Diabetes (d) Heart attack

खाद्य एडिटिव्स क्या कर सकते हैं _____

- (अ) एलर्जी (ब) उच्च रक्तचाप
(स) मधुमेह (द) दिल का दौरा

iv) Which is a food borne pathogen

- (a) Protozoa (b) Inoculum
(c) Temperature (d) Pathogens

(3)

कौन सा एक खाद्य जनित रोग है _____

- (अ) प्रोटोजोआ (ब) इनोकुलुम
(स) तापमान (द) रोगजनकों

v) Bacteria also differ in their requirements for _____.

- (a) Oxygen (b) Carbohydrates
(c) Nitrogen (d) Calcium

बैक्टीरिया की जरूरत किस प्रकार भिन्न है?

- (अ) ऑक्सीजन (ब) कार्बोहाइड्रेट
(स) नाइट्रोजन (द) कैल्शियम

2. What factors affect the growth of micro-organism in food? 18

कौनसे कारक भोजन में सूक्ष्मजीवों के विकास को प्रभावित करते हैं?

3. What do you understand by food spoilage and food preservation? Explain with the help of example. 18

आप भोजन के नुकसान और खाद्य संरक्षण से क्या समझते हैं?

4. a) Write the basic principles of food preservation in detail. 10

विस्तार से खाद्य संरक्षण के बुनियादी सिद्धांतों को लिखें।

b) What are the various sources of food contamination? 8

भोजन संदूषण के विभिन्न स्रोत क्या हैं

(4)

5. a) What common diseases are caused by food borne pathogens explain? 10
आम बीमारियों खाद्य जनित रोगजनकों के कारण क्या होते हैं?
- b) What are food additives explain with the help of examples? 8
खाद्य एडिटिक्स उदाहरण की मदद से समझाइए।
6. Explain food contaminants and adulterant and the common contaminants and adulterants formed in food. 18
भोजन में पाया जाने वाला कन्टेमिनेन्ट्स और अडल्ट्रेन्ट्स और आम अडल्ट्रेन्ट्स समझाइए।
7. Discuss the various methods of detection of food contaminants with five examples. 18
पाँच उदाहरण के साथ कन्टेमिनेन्ट्स का पता लगाने के विभिन्न तरीकों पर चर्चा करें।
8. What do you understand by food laws and regulations explain in detail? 18
खाद्य कानूनों और नियमों से आप क्या समझते हैं? विस्तार से व्याख्या कीजिए।

