

**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.

किस्सी 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) Salt is a preservative from

- |                      |              |
|----------------------|--------------|
| (a) Class I          | (b) Class II |
| (c) Both (a) and (b) | (d) None     |

नमक एक संरक्षक है

- |                      |              |
|----------------------|--------------|
| (अ) क्लास I          | (ब) क्लास II |
| (स) दोनों (अ) और (ब) | (द) कोई नहीं |

ii) 'Maltol' is used as :

- |                       |                      |
|-----------------------|----------------------|
| (a) Glazing agent     | (b) Flavouring agent |
| (c) Flavour enhancers | (d) None             |

'मालटोल' का उपयोग किया जाता है, के रूप में

- |                        |                            |
|------------------------|----------------------------|
| (अ) चमकाने वाला पदार्थ | (ब) खुशबू देने वाला पदार्थ |
| (स) खुशबू बढ़ाने वाला  | (द) कोई नहीं               |

iii) Yeast is a kind of

- (a) Virus (b) Fungi  
(c) Parasites (d) Bacteria

खमीर है एक प्रकार का

- (अ) विषाणु (ब) कवक  
(स) परजीवी (द) बैक्टीरिया

iv) The range of temperature is known as 'Danger Zone'-

- (a) 0°C to 50°C (b) 5°C to 63°C  
(c) 5°C to 70°C (d) 10°C to 65°C

तापमान की किस सीमा को 'खतरनाक क्षेत्र' कहा जाता है

- (अ) 0°C से 50°C (ब) 5°C से 63°C  
(स) 5°C से 70°C (द) 10°C से 65°C

v) The main cause of food infection is

- (a) Pest (b) Fungi  
(c) Bacteria (d) All of the above

भोजन के संक्रमण का मुख्य कारण है

- (अ) कीट (ब) कवक  
(स) बैक्टीरिया (द) उपर्युक्त सभी

2. Define the following terms (any nine)

9 × 2 = 18

- i) Bacteria ii) Hygiene  
iii) Fungi iv) Fermentation  
v) Sweeteners vi) Milk products  
vii) Adulterants viii) Pesticides  
ix) Emulsifiers x) ISO

निम्नलिखित पदों को परिभाषित कीजिये। (कोई नौ)

- i) बैक्टीरिया ii) साफ सफाई  
iii) कवक iv) खमीरीकरण  
v) मिठास vi) दुग्ध उत्पाद  
vii) मिलावट viii) कीटनाशक  
ix) पायसीकारी x) आई.एस.ओ.

3. Write short notes on (any three) 3×6=18
- i) Food Preservation
  - ii) Food borne illness
  - iii) Waste disposal
  - iv) Consumer Protection Act
- निम्न पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिये (कोई तीन)
- i) खाद्य संरक्षण
  - ii) खाद्य जनित बीमारी
  - iii) कचरा निस्तारण
  - iv) उपभोक्ता सुरक्षा अधिनियम
4. a) Explain various types and causes of food spoilage. 9  
खाद्य विकृति के विभिन्न प्रकार एवं कारणों की व्याख्या कीजिये।
- b) What are the various sources of contamination? Explain. 9  
प्रदूषण के विभिन्न स्रोत क्या हैं? समझाइये।
5. a) What is the role of fermentation in food products? Explain with suitable examples. 9  
खाद्य पदार्थों में खमीरीकरण की क्या भूमिका है? उपयुक्त उदाहरणों द्वारा समझाइये।
- b) What do you mean by food additives? Explain its types and uses in food production. 9  
खाद्य योजक से आपका क्या आशय है? इसके विभिन्न प्रकारों एवं खाद्य उत्पादन में इनके उपयोग की व्याख्या कीजिये।
6. Explain in detail. (any two) 2 × 9=18
- a) Prevention of Food Adulteration Act
  - b) Codex alimentarius
  - c) General hygiene practices
- विस्तार से व्याख्या कीजिये। (कोई दो)
- अ) खाद्य मिलावट रोकथाम अधिनियम
  - ब) कोडेक्स ऐलिमेंटरियस
  - स) सामान्य स्वच्छता अभ्यास

7. a) Explain basic principles of food preservation. 8  
खाद्य संरक्षण के आधारभूत सिद्धान्तों की व्याख्या कीजिये।
- b) Explain two methods of preservation of food products. 10  
खाद्य पदार्थों के संरक्षण के दो तरीकों को समझाइये।
8. Write about various methods of cleaning and cleaning agents used in hospitality industry. 18  
आतिथ्य उद्योग में सफाई के विभिन्न तरीकों एवं सफाई के सामान के बारे में लिखिये।

