

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) The factors, which affect the growth of bacteria, are

- (a) Moisture (b) Time
(c) Oxygen (d) All of the above

बैक्टीरिया के बढ़ाव को प्रभावित करने वाले कारक हैं

- (अ) नमी (ब) समय
(स) ऑक्सीजन (द) उपयुक्त सभी

ii) The range of temperature is known as "Danger Zone"

- (a) 10°C to 50°C (b) 5°C to 63°C
(c) 0°C to 70°C (d) None of the above

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

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

iii) The main cause of food poisoning is

- (a) Toxins (b) Hygiene
(c) Pest (d) All of the above

भोजन के विषाक्तता का प्रमुख कारण है

- (अ) विषाक्त पदार्थ (ब) स्वच्छता
(स) कीट (द) उपयुक्त सभी

iv) The reason for food spoilage is

- (a) Insect infestation
(b) Chemical action
(c) Growth of bacteria
(d) All of the above

खाद्य पदार्थों के खराब होने का कारण है

- (अ) कीट उपद्रव
(ब) रासायनिक क्रिया
(स) बैक्टीरिया की वृद्धि
(द) उपयुक्त सभी

v) 'Honey' is a preservative from

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

शहद एक संरक्षक है

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

2. Define the following terms (any nine)

9×2=18

- i) Drying ii) Virus
iii) Hygiene iv) Bacteria
v) Preservatives vi) Parasites
vii) Temperature viii) WTO
ix) ISO x) Waste water

निम्न पदों को परिभाषित कीजिये (कोई नौ)

- | | |
|---------------|---------------------|
| i) सुखाना | ii) वायरस |
| iii) स्वच्छता | iv) बैक्टीरिया |
| v) संरक्षक | vi) परजीवी |
| vii) तापमान | viii) डब्ल्यू.टी.ओ. |
| ix) आई.एस.ओ. | x) बेकार पानी |

3. Write short notes on any three

3×6=18

- i) Food safety
- ii) Role of Fermentation
- iii) Consumer Protection Act
- iv) Essential commodities Act

संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिये (कोई तीन)

- i) खाद्य सुरक्षा
- ii) खमीरीकरण की भूमिका
- iii) उपभोक्ता संरक्षण अधिनियम
- iv) आवश्यक वस्तु अधिनियम

4. Write in detail about the types of food borne diseases and their preventive measures. 18

खाद्य जनित बीमारियों के प्रकार एवं उनके रोकथाम के उपायों के बारे में विस्तार से व्याख्या कीजिये

5. What is the role of hygiene in food sector ? Explain general hygiene practices for commodities, equipments, work area and personnel, in detail. 6+12=18

खाद्य क्षेत्र में स्वच्छता की क्या भूमिका है? वस्तुओं, उपकरणों, कार्यस्थल और कर्मियों के लिये सामान्य स्वच्छता प्रथाओं को विस्तार से समझाइए।

6. Explain basic principles of food preservation. What are various methods of preservation? Explain in detail. $6+12=18$

खाद्य संरक्षण के आधारभूत सिद्धान्तों की व्याख्या कीजिये। संरक्षण के विभिन्न तरीके क्या-क्या हैं? विस्तार से समझाइए।

7. Introduce food additives. Explain various types of food additives in detail. $3+15=18$

खाद्य योजकों का परिपथ दीजिये विभिन्न प्रकार के खाद्य योजकों को विस्तार से समझाइए।

8. Differentiate between (any three) $3 \times 6 = 18$

- a) Virus and Fungi
- b) Food contaminants and food adulterants
- c) Food safety and food hygiene
- d) Alcoholic and non-Alcoholic products

अंतर बताइए (कोई तीन)

- अ) वायरस एवं कवक
- ब) खाद्य दूषितता एवं खाद्य मिलावट
- स) खाद्य सुरक्षा एवं खाद्य स्वच्छता
- द) मादक एवं गैर-मादक पदार्थ

