

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** is compulsory. From the remaining questions attempt any *five*.

कुल छः प्रश्न हल कीजिए। प्रश्न क्रमांक **1** 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. Write short notes on the following. 2×5=10
 - i) Methods of presentation (any two)
 - ii) Sources of contamination

निम्नलिखित पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखिए।

 - i) संरक्षण के तरीके (कोई दो)
 - ii) दूषण के स्रोत
2. a) List and discuss the various factors responsible for growth of bacteria. 10
जीवाणुओं के वृद्धि के लिए उत्तरदायी विभिन्न कारकों की सूची बनाइये और उन पर चर्चा कीजिए।
- b) Explain types and causes of spoilage. 8
खराब होने के प्रकार और कारणों की व्याख्या कीजिए।
3. a) What is Fermentation? Give examples of fermentation in different food group. 9
किण्वन क्या है? विभिन्न खाद्य समूहों में किण्वन के उदाहरण दीजिए।
- b) Explain Essential Commodities act and Consumer Protection Act. 9
आवश्यक वस्तु अधिनियम तथा उपभोक्ता संरक्षण अधिनियम की व्याख्या कीजिए।

4. a) Write various food borne diseases in detail and also its preventive measures. 10
विभिन्न खाद्य जनित रोगों के बारे में विस्तार से लिखिए तथा इनके बचाव के उपाय भी लिखिए।
- b) What do you mean by food adulteration? Enlist various food adulteration. 8
खाद्य अपमिश्रण से आप क्या समझते हैं? विभिन्न खाद्य अपमिश्रकों को सूचीबद्ध कीजिए।
5. Define food additives. Classify and explain various food additives being used in Kitchen. 18
खाद्य योजकों को परिभाषित कीजिए। रसोई में प्रयोग होने वाले विभिन्न खाद्य योजकों को वर्गीकृत और व्याख्या कीजिए।
6. a) Write beneficial role of micro-organisms in food industry. 9
खाद्य उद्योग में सूक्ष्मजीवों की लाभकारी भूमिका लिखिए।
- b) Explain the principles of food hygiene. 9
खाद्य स्वच्छता के सिद्धान्त की व्याख्या कीजिए।
7. Write short notes on the following. 3×6=18
- a) International codex Alimentarius
- b) Cleaning and disinfection
- c) Waste water
- निम्नलिखित पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखिए।
- अ) अंतर्राष्ट्रीय कोडेक्स एलिमेंटेरियस
- ब) सफाई और कीटाणुशोधन
- स) अपशिष्ट जल

