

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) Fermentation in various foods
 - ii) Causes of food spoilage

निम्नलिखित पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखिए।

 - i) विभिन्न खाद्य पदार्थों में किण्वन
 - ii) भोजन खराब होने के कारण
2. a) Explain common food borne micro-organisms. 9
 आम खाद्य जनित सूक्ष्मजीवों की व्याख्या कीजिए।
 b) Explain basic principles of food preservation. 9
 खाद्य संरक्षण के आधारभूत सिद्धान्तों की व्याख्या कीजिए।
3. a) State the sources of contamination and explain the beneficial role of micro-organisms. 12
 संदूषण के स्रोत बताइये और सूक्ष्मजीवों की लाभकारी भूमिका की व्याख्या कीजिए।
 b) Write types of food borne diseases. 6
 खाद्य जनित रोगों के प्रकार लिखिए।

4. Explain types of food additives and food contaminants. 18
खाद्य योजकों तथा खाद्य संदूषकों के प्रकारों की व्याख्या कीजिए।
5. Explain the following. 18
i) Essential commodities act
ii) Regulatory agencies
iii) Consumer Protection Act
निम्नलिखित की व्याख्या कीजिए।
i) आवश्यक वस्तु अधिनियम
ii) नियमन संस्थाएँ
iii) उपभोक्ता संरक्षण अधिनियम
6. Describe common adulterants in food and methods of their detection. 18
भोजन में सामान्य मिलावटों और उनके पता लगाने के तरीकों का वर्णन कीजिए।
7. Write an essay on "Hygiene and Sanitation in food industry". 18
"खाद्य उद्योग में स्वच्छता एवं सफाई" पर एक निबन्ध लिखिए।

