

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. Match the following:

10

A	B
i) Lactobacillus	a) Preservative
ii) Yeast	b) Mayonnaise
iii) Bacteria	c) Papaya seed
iv) Food poisoning	d) 1995
v) Salt	e) Fermentation
vi) Emulsion	f) Curd
vii) Consumer protection Act	g) Corona
viii) Virus	h) 1986
ix) Adulterants of black pepper	i) Vomiting
x) WTO	j) Shigella

सही जोड़ी मिलाइए।

अ	ब
i) लेक्टोबेसिलस	a) परिरक्षक
ii) यीस्ट	b) मयोनेस
iii) बैक्टेरिया	c) पपीते के बीज

[2]

- | | |
|---------------------------------|----------------|
| iv) फूड प्वाजनिंग | d) 1995 |
| v) नमक | e) किण्वन |
| vi) इमल्सन | f) दही |
| vii) कन्शयुमर प्रोटेक्शन एक्ट | g) कोरोना |
| viii) वायरस | h) 1986 |
| ix) काली मिर्च में एडलट्रेन्ट्स | i) वमन (उल्टी) |
| x) WTO | j) सिजेला |

2. Write a short notes on any two:

2×9=18

- General principles of food hygiene
- Common adulterants in food
- Micro organism in food

निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखिए।

- खाद्य स्वच्छता के सामान्य सिद्धांत
- खाद्य पदार्थों में सामान्य मिलावट
- भोजन में शूक्ष्मजीव

3. How are micro organism are beneficial? Explain their beneficial role. 18

शूक्ष्मजीव कैसे लाभदायक है? उनकी लाभकारी भूमिका की व्याख्या कीजिए।

4. What do you mean by food additives? Explain their types. 18

फूड एडिटिव्स से आप क्या समझते हैं? इनके प्रकारों की व्याख्या कीजिए।

5. Explain food spoilage, type and cause of spoilage with proper example. 18

उचित उदाहरणों के साथ खाद्य पदार्थों के खराब होने उसके प्रकार और कारण की व्याख्या करें।

[3]

6. Write a short notes on any two:

2×9=18

- a) Types of food contamination
- b) Food born diseases
- c) Method of food preservation

किन्हीं दो पर संक्षिप्त टिप्पणी कीजिए।

- अ) खाद्य संदूषण के प्रकार
- ब) खाद्य जनित रोग
- स) खाद्य संरक्षण विधियाँ

7. Write short note on any one:

18

किसी एक पर संक्षिप्त नोट लिखिए।

- a) WTO
- b) ISO
- c) FPO

