

Third Semester
Hotel Management and Catering Technology
Scheme July 2011
FOOD SCIENCE

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 following is needed for the growth and repair of our body

- | | |
|-------------|------------------|
| (a) Fat | (b) Carbohydrate |
| (c) Protein | (d) Vitamin |

हमारे शरीर की वृद्धि एवं मरम्मत के लिए निम्नलिखित की आवश्यकता होती है-

- | | |
|-------------|--------------------|
| (अ) वसा | (ब) कार्बोहाइड्रेट |
| (स) प्रोटीन | (द) विटामिन |

ii) The egg white is mainly rich in

- | | |
|------------------|--------------|
| (a) Carbohydrate | (b) Minerals |
| (c) Protein | (d) None |

अण्डे की सफेदी में मुख्य रूप से _____ प्रचुर है-

- | | |
|--------------------|--------------|
| (अ) कार्बोहाइड्रेट | (ब) मिनरल्स |
| (स) प्रोटीन | (द) कोई नहीं |

[2]

iii) Digestion of food starts from

- (a) Mouth (b) Stomach
(c) Small intestine (d) Large intestine

भोजन का पाचन _____ से शुरू होता है।

- (अ) मुख (ब) पेट
(स) छोटी आंत (द) बड़ी आंत

iv) Which of the following has least amount of carbohydrate

- (a) Wheat (b) Sugar Cane
(c) Meat (d) Milk

निम्नलिखित में से किसमें कार्बोहाइड्रेट की मात्रा कम पाई जाती है

- (अ) गेहूँ (ब) गन्ना
(स) माँस (द) दूध

v) Good source of fibre is

- (a) Oatmeal (b) Lentil
(c) Fruits (d) All

फाइबर का अच्छा स्रोत है

- (अ) दलिया (ब) मसूर
(स) फल (द) सभी

2. Explain the effect of heating on fat and oil. 18
वसा और तेल पर हीटिंग के प्रभाव की व्याख्या कीजिए।
3. Explain the basic structure and functional properties of proteins. 18
प्रोटीन की मूल संरचना एवं कार्यात्मक गुणों की व्याख्या कीजिए।
4. What is food processing? Describe its objectives. 18
खाद्य प्रसंस्करण क्या है? इसके उद्देश्यों का वर्णन कीजिए।
5. Define the colloid. Describe the application of colloid system in food preparation. 18
कोलाइड को परिभाषित कीजिए। भोजन की तैयारी में कोलाइड तंत्र की उपयोगिता का वर्णन कीजिए।

[3]

6. Write short notes on any three.

6 each

- i) Emulsifying agent
- ii) Browning
- iii) Refining
- iv) Scope of food science
- v) Hydrogenation

किन्हीं तीन पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए।

- i) इमल्सीफाइंग एजेंट
- ii) ब्राउनिंग
- iii) रिफाइनिंग
- iv) खाद्य विज्ञान का विस्तार
- v) हाइड्रोजिनेशन

7. Explain the commercial uses of protein in different food preparation.

18

विभिन्न खाद्य तैयारी में प्रोटीन के उपयोगों की व्याख्या कीजिए।

