

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 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) Commercial use of fat
 - ii) Effect of heat on proteins

निम्नलिखित पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखिए।

 - i) वसा का व्यावसायिक उपयोग
 - ii) प्रोटीन पर ऊष्मा का प्रभाव
2. a) Write the uses of carbohydrates in food preparation. 9
 भोजन बनाने में कार्बोहाइड्रेट के उपयोगों को लिखिए।
 b) Describe objectives of food processing. 9
 खाद्य प्रसंस्करण के उद्देश्यों का वर्णन कीजिए।
3. Explain the following: 3×6=18
 - i) Refining
 - ii) Role of browning in food preparation
 - iii) Objectives of food evaluation

निम्नलिखित की व्याख्या कीजिए।

 - i) रिफाइनिंग
 - ii) भोजन तैयार करने में ब्राउनिंग की भूमिका
 - iii) खाद्य मूल्यांकन के उद्देश्य

4. Classify the fats and oils based on their origin and degree of saturation and write the effect of heat on fats and oil. 18

वसा और तेलों को उनकी उत्पत्ति और संतृप्ति के आधार पर वर्गीकृत कीजिए तथा वसा और तेलों पर ऊष्मा के प्रभाव लिखिए।

5. a) Write the effect of food processing on food constituents. 9
खाद्य प्रसंस्करण का खाद्य घटकों पर प्रभाव लिखिए।

- b) Explain the theory of emulsification and write role of emulsifying agent in food emulsion. 9

पायसीकरण के सिद्धान्त की व्याख्या कीजिए और खाद्य पायस में पायसी कारकों की भूमिका लिखिए।

6. a) Define flavour. Explain types of browning. 9

सुगंध का परिभाषित कीजिए। ब्राउनिंग के प्रकार की व्याख्या कीजिए।

- b) Write types of treatment used in food processing. 9

खाद्य प्रसंस्करण में उपयोग होने वाले उपचार के प्रकार लिखिए।

7. Explain following: 9+9=18

a) Autoxidation

b) Winterization

निम्नलिखित की व्याख्या कीजिए।

अ) ऑटोक्सीडेशन

ब) विंटराइजेशन

