

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. Give brief description of the following. 2×5=10

i) Dextrinization

ii) Gelatinization

निम्नलिखित का संक्षिप्त विवरण दीजिए।

i) डेक्सट्रिनाइजेशन

ii) जिलेटिनीकरण

2. Explain the effect of cooking on carbohydrate. Mention the basic structure and functional properties of proteins. 18

कार्बोहाइड्रेट पर खाना पकाने के प्रभाव की व्याख्या कीजिए। प्रोटीन की आधारभूत संरचना तथा कार्यात्मक गुणों का उल्लेख कीजिए।

3. a) What is food processing? Describe the objectives of food processing. 10

खाद्य प्रसंस्करण क्या है? खाद्य प्रसंस्करण के उद्देश्यों का विवरण दीजिए।

b) Discuss the commercial uses of fats. 8

वसा के व्यावसायिक उपयोग पर चर्चा कीजिए।

4. Explain the following terms:

3×6=18

- i) Autoxidation
- ii) Refining of oil
- iii) Hydrogenation

निम्नलिखित शीर्षकों की व्याख्या कीजिए।

- i) स्वऑक्सीकरण
- ii) तेल का शोधन
- iii) हाइड्रोजनीकरण

5. a) Explain types of emulsion. State role of emulsifying agents. 9

इमल्शन के प्रकार की व्याख्या कीजिए। इमल्शिफाइंग एजेंटों को भूमिका बताइये।

b) Discuss sensory assessment of food quality. 9

भोजन की गुणवत्ता के संवेदी मूल्यांकन पर चर्चा कीजिए।

6. a) Describe enzymatic browning in food. How will you prevent enzymatic browning reaction? 10

भोजन में एंजाइमेटिक ब्राउनिंग का वर्णन कीजिए। आप एंजाइमेटिक ब्राउनिंग प्रतिक्रिया को कैसे रोकेंगे?

b) Discuss the types of colloidal system. 8

कोलाइडल तंत्र के प्रकारों पर चर्चा कीजिए।

7. Highlight the objectives of food evaluation and mention Rheological aspects of food. 18

खाद्य मूल्यांकन के उद्देश्यों पर प्रकाश डालिए तथा भोजन के प्रवाही गुणों के पहलुओं का उल्लेख कीजिए।

