

Roll No.

AH-5028

B. Sc./B. A./B. Com./B. C. A./B. B. A./
B. Sc. (Home Science) (First Semester)
Value Addition Course (HOVAC-01)
EXAMINATION, Dec./Jan., 2024-25

HOME SCIENCE

(Techniques of Food Preservation)

Time : Two Hours

Maximum Marks : 35

नोट : सभी प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

Answer all questions.

खण्ड—अ

5×1=5

(Section—A)

1. वस्तुनिष्ठ प्रश्न :

Objective type questions :

- (i) निम्नलिखित विधियों में से कौन-सी विधि में आर्द्रता निष्कासन द्वारा संरक्षण किया जाता है ?
(अ) निर्जलीकरण

P. T. O.

- (ब) किण्वन
(स) रेडिएशन
(द) उपर्युक्त में से कोई नहीं

Which method of food preservation involves removal of moisture from food ?

- (a) Dehydration
(b) Fermentation
(c) Radiation
(d) None of the above

- (ii) खाद्य पदार्थ में सूक्ष्मजीवाणुओं की वृद्धि को प्रभावित करने वाले कारक हैं :

- (अ) तापक्रम
(ब) आर्द्रता
(स) पी.-एच. मान
(द) उपर्युक्त सभी

Factors that affect the growth of microorganisms in food are :

- (a) Temperature
(b) Humidity
(c) pH value
(d) All of the above

- (iii) शर्करा का एल्कोहॉल में परिवर्तन इस विधि से होता है :

- (अ) ऑक्सीकरण
(ब) पाश्चुरीकरण
(स) विरंजन
(द) किण्वन

Sugar is converted to Alcohol by this method :

- (a) Oxidation
(b) Pasteurization
(c) Bleaching
(d) Fermentation

- (iv) खाद्य पदार्थों से सूक्ष्मजीवाणु और उनके स्पोर्स (spores) को पूर्णतः नष्ट करने की विधि है :

- (अ) निर्जर्मीकरण
(ब) उबालना
(स) पाश्चुरीकरण
(द) उपर्युक्त में से कोई नहीं

Destruction of all the microorganisms along with their spores from food is :

- (a) Sterilization
- (b) Boiling
- (c) Pasteurization
- (d) None of the above

(v) खाद्य संरक्षण हेतु उपयोग में लाए जाने वाले कार्बनिक अम्ल का नाम है :

- (अ) सल्फ्यूरिक अम्ल
- (ब) बोरिक अम्ल
- (स) हाइड्रोक्लोरिक अम्ल
- (द) सॉर्बिक अम्ल

Organic acid used in food preservation is :

- (a) Sulphuric acid
- (b) Boric acid
- (c) Hydrochloric acid
- (d) Sorbic acid

2. लघु उत्तरीय प्रश्न : 5×2=10

Short answer type questions :

इकाई-1

(UNIT-1)

(i) खाद्य संरक्षण के सिद्धांत बताइए।

Discuss about the principles of food preservation.

अथवा

(Or)

खाद्य संदूषण के कारण बताइए।

Discuss the factors of food spoilage.

इकाई-2

(UNIT-2)

(ii) प्राकृतिक खाद्य संरक्षकों पर प्रकाश डालिए।

Throw light on Natural Food Preservatives.

अथवा

(Or)

निर्जलीकरण की प्रक्रिया को प्रभावित करने वाले कारक बताइए।

Discuss the factors affecting the process of Dehydration.

इकाई-3

(UNIT-3)

(iii) जैली निर्माण का सिद्धांत समझाइए।

Explain the principle of Jelly formation.

अथवा

(Or)

जैम एवं जैली में अंतर स्पष्ट कीजिए।

Differentiate between Jam and Jelly.

इकाई-4

(UNIT-4)

(iv) रासायनिक संरक्षकों को परिभाषित कीजिए।

Define chemical preservatives.

अथवा

(Or)

‘जीवाणु द्वारा किण्वन’ विषय पर प्रकाश डालिए।

Throw light on the topic ‘Bacterial Fermentation.’

(v) खाद्य संरक्षण का महत्व बताइए।

Discuss the importance of food preservation.

अथवा

(Or)

पाश्चुरीकरण की विधियाँ बताइए।

Discuss about the methods of pasteurization.

खण्ड-ब

(Section-B)

3. दीर्घ उत्तरीय प्रश्न :

4×5=20

Long answer type questions :

इकाई-1

(UNIT-1)

(i) निम्नलिखित में किन्हीं दो पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ

लिखिए :

(अ) सूक्ष्मजीवाणुओं द्वारा भोजन का क्षय

(ब) संरक्षण में नमक की भूमिका

(स) खाद्य संरक्षण की घरेलू विधियाँ

(द) एन्जाइम्स द्वारा भोज्य क्षय

[8]

AH-5028

Write short notes on any two of the following :

- (a) Food spoilage by microorganisms
- (b) Role of salt in preservation
- (c) Domestic methods of food preservation
- (d) Food spoilage by enzymes

इकाई—2

(UNIT—2)

(ii) निर्जलीकरण की विधियों पर लेख लिखिए।

Write a note on methods of Dehydration.

अथवा

(Or)

खाद्य शुष्क (dryer) के विभिन्न प्रकार बताइए।

Discuss about different types of food dryers.

इकाई—3

(UNIT—3)

(iii) शर्करा द्वारा खाद्य संरक्षण विषय पर प्रकाश डालिए।

Throw light on food preservation by using sugar.

AH-5028

[9]

अथवा

(Or)

जैली निर्माण की प्रक्रिया को समझाइए।

Explain the process of Jelly preparation.

इकाई—4

(UNIT—4)

(iv) किण्वन प्रक्रिया पर एक विस्तृत लेख लिखिए।

Write a detailed note on Fermentation Process.

अथवा

(Or)

डिब्बाबंदी विधि द्वारा खाद्य संरक्षण पर लेख लिखिए।

Write a note on Food Preservation by Canning Method.

AH-5028

470