

F - 3914

**B.Sc. (Home Science) (Part III)
Examination, 2022
(New Course)
(Group - II)
Paper - B
FOOD PRESERVATION**

Time: Three Hours]

[Maximum Marks:50

नोट : सभी पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिये। प्रत्येक इकाई से एक प्रश्न करना अनिवार्य है। सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

Note : Attempt all the five questions. One question from each unit is compulsory. All questions carry equal marks.

P.T.O.

इकाई - I / Unit - I

1. खाद्य संरक्षण के सिद्धांत समझाइए।

Explain the principles of Food Preservation.

अथवा/OR

संक्षिप्त टिप्पणी लिखिए।

(A) खाद्य संरक्षण का महत्व

(B) खाद्य संदूषण

Write short notes on-

(A) Importance of Food Preservation

(B) Food Spoilage

इकाई - II / Unit - II

2. ताजे खाद्य पदार्थों के संग्रहण विषय पर लेख लिखिये।

Write a note on 'Fresh Food Storage'.

अथवा/OR

कैनिंग विधि द्वारा संरक्षण विषय पर प्रकाश डालिये।

Throw light on the topic 'Preservation by canning method'.

F -3914

[3]

इकाई - III / Unit - III

3. खाद्य निर्जलीकरण की प्रक्रिया पर लेख लिखिये।

Write a note on 'Food Dehydration'.

अथवा/OR

संक्षेप में समझाइए -

- (A) पास्तुरीकरण की विधियां
- (B) निर्जलीकरण को प्रभावित करने वाले कारक

Explain in brief -

- (A) Methods of Pasteurization
- (B) Factors affecting Dehydration

इकाई - IV / Unit - IV

4. लघु उद्योग की स्थापना हेतु आप किन बातों का ध्यान रखेंगी? समझाइए।

Which factors should be considered, while establishment of a small scale Industry? Explain.

अथवा/OR

[4]

संक्षिप्त टिप्पणी लिखिए -

- (A) हिमीकरण के प्रकार
- (B) किण्वन

Write short notes on -

- (A) Types of freezing
- (B) Fermentation

इकाई - V / Unit - V

5. खाद्य संरक्षण में रासायनिक संरक्षकों की भूमिका बताइये।

Discuss the role of chemical preservatives in food preservation.

अथवा/OR

उच्च शर्करा सांद्रण द्वारा संरक्षित खाद्य पदार्थों पर संक्षिप्त लेख लिखिए।

Write a short note on food products preserved by high concentration of sugar.