Total Pages : 4

KN-161

100

B.Sc. (Part-III) Examination, 2022

(New Course)

HOME SCIENCE

(Food Preservation)

[Paper : Second]

Time Allowed : Three Hours

Maximum Marks : 50

Minimum Passing Marks : 17

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

सभी पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रत्येक इकाई से एक प्रश्न करना **अनिवार्य** है। **सभी** प्रश्नों के अंक **समान** हैं।

Unit-I / इकाई–I

1. Write the causes of food spoiling. [10]

भोज्य पदार्थ के खराब होने के कारण लिखिए।

OR / अथवा

Explain the Importance of food preservation.

भोज्य संरक्षण के महत्त्व को समझाइए।

Unit-II / इकाई–II

2. Explain the different steps of Canning. [10]

कैनिंग के विभिन्न चरणों का वर्णन कीजिए।

OR / अथवा

Write short notes on the following :

निम्नलिखित पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए :

(a) Principle of Canning

कैनिंग के सिद्धान्त

(b) Nutritive value of Canned food

कैन्ड भोजन का पोषक मूल्य

Unit-III / इकाई–III

3. Explain the different methods of Drying. [10]

सुखाने की विभिन्न विधियों का वर्णन कीजिए।

OR / अथवा

Explain the methods of preservation by Dehydration.

निर्जलीकरण द्वारा संरक्षण की विधियों का वर्णन कीजिए।

Unit-IV / इकाई–IV

4. Explain the method of food preservation by low temperature. [10]

निम्न ताप द्वारा भोज्य संरक्षण करने की विधि का वर्णन कीजिए।

OR / अथवा

Write short notes on the following :

निम्नलिखित पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए :

(a) Food preservation by fermentation

किण्वन द्वारा भोज्य पदार्थों का संरक्षण

(b) Pickles

अचार

Unit-V / इकाई–V

5. Explain the effects on food stuff by food processing. [10]

फूड प्रोसेसिंग के द्वारा पदार्थों पर पड़ने वाले प्रभाव का वर्णन कीजिए।

OR / अथवा

Write short notes on the following :

निम्नलिखित पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए :

(a) Restoration

पुनः संग्रहण

(b) Preparation of Fruit Juices

फलों का रस तैयार करना

----x----