

A

(20622)

B.Sc. Ag. (Hons.) - II Sem.

12344

B.Sc. Ag. (Hons.) IInd Semester Examination,
June-2022

D.S.T.

Food Processing and Safety Issues

(AG-209)

(New Course)

Time : Three Hours]

[Maximum Marks : 50

Note : Attempt all the sections as per instructions.

नोट : सभी खण्डों को निर्देशानुसार हल कीजिए।

Section-A (खण्ड-अ)

(Very Short Answer Questions) (अति लघु उत्तरीय प्रश्न)

Note : Attempt all five questions. Each question carries 2 marks. Very short answer is required not exceeding 75 words. $2 \times 5 = 10$

नोट : सभी पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिये। प्रत्येक प्रश्न 2 अंकों का है। अधिकतम 75 शब्दों में अति लघु उत्तर अपेक्षित है।

1. Write the legal definition of cream. 2
क्रीम की वैधानिक परिभाषा लिखिये।

12344

[P.T.O.

Printed Pages : 4

Roll No.

(2)

2. What is food ? 2
खाद्य पदार्थ क्या है ?
3. What do you mean by evaporated milk ? 2
वाष्पित दूध से आप क्या समझते हैं ?
4. Neutralization of Cream. 2
क्रीम उदासीनीकरण
5. Write the full form of HACCP. 2
एच.ए.सी.सी.पी. का पूर्ण रूप लिखिये।

Section-B (खण्ड-ब)

(Short Answer Questions) (लघु उत्तरीय प्रश्न)

Note : Attempt any two questions out of the following three questions. Each question carries 5 marks. Short answer is required not exceeding 200 words.

$5 \times 2 = 10$

नोट : निम्नलिखित तीन प्रश्नों में से किन्हीं दो प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रत्येक प्रश्न 5 अंकों का है। अधिकतम 200 शब्दों में लघु उत्तर अपेक्षित है।

6. Write the detailed composition of milk. 5
दूध का विस्तृत संगठन लिखिये।

12344

(3)

7. Give the method of preparation of Dahi. 5
दही बनाने की विधि का वर्णन कीजिये।
8. Discuss the definition and importance of food safety. 5
खाद्य सुरक्षा की परिभाषा और महत्व का वर्णन कीजिये।

Section-C (खण्ड-स)

(Detailed Answer Questions) (विस्तृत उत्तरीय प्रश्न)

Note : Attempt any **three** questions out of the following **five** questions. Each question carries 10 marks. Answer is required in detail. 10×3=30

नोट : निम्नलिखित **पाँच** प्रश्नों में से किन्हीं **तीन** प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रत्येक प्रश्न 10 अंकों का है। विस्तृत उत्तर अपेक्षित है।

9. What is pasteurization ? Describe the procedure of pasteurization of milk. 10
पास्चुरीकरण किसे कहते हैं ? दुग्ध पास्चुरीकरण की विधि का वर्णन कीजिये।
10. Discuss the manufacture of Cheddar cheese. 10
चेड्डार चीज तैयार करने का वर्णन कीजिये।

12344

[P. T. O.]

(4)

11. What is colostrum and give its physical properties? 10
खीस किसे कहते हैं तथा इसके भौतिक गुणों का वर्णन कीजिये।
12. What is Khoa and give the methods of preparation for different types of Khoa. 10
खोआ किसे कहते हैं ? विभिन्न प्रकार के खोआ तैयार करने हेतु विधियों का वर्णन कीजिये।
13. Discuss the method for manufacturing of separated milk powder.(SMP). 10
सेप्रेटेड दुग्ध चूर्ण बनाने की विधि का वर्णन कीजिये।