

A

(20623)

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

Printed Pages : 4

Roll No.]

(2)

12344

B.Sc. (Ag.) (Hons.) Examination, June-2023

D.S.T.

Food Processing and Safety Issues

(AG-209)

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 the five questions. Each question carries 2 marks. Very short answer is required not exceeding 75 words.

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

12344

[P.T.O.]

1. Write the definition and average composition of Milk. 2
दूध की परिभाषा और औसत संगठन लिखिए।
2. Discuss the importance of Milk powder. 2
दुग्ध चूर्ण के महत्व का वर्णन कीजिये।
3. Bactofugation 2
बैक्टोफ्यूगेशन
4. Cooling and chilling of milk. 2
दूध को ठण्डा करना एवं हिमशीतित करना।
5. Write the full form of I.S.O. 2
आई. एस. ओ. का पूर्ण रूप लिखिए।

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.

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।

12344

6. What is sterilization ? Discuss the importance of milk sterilization. 5
निजर्मीकरण क्या है ? दुग्ध निजर्मीकरण का महत्व बताइये।
7. Write the method for preparation of Shrikhand. 5
श्रीखंड तैयार करने की विधि का वर्णन कीजिये।
8. Discuss the difference between Chhena and Paneer. <https://www.ccsustudy.com> 5
छेना और पनीर के अन्तर का वर्णन कीजिए।

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.

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 homogenization ? Discuss the method and importance of homogenization of milk. 10
समांगीकरण किसे कहते हैं ? दुग्ध समांगीकरण की विधि एवं महत्व का वर्णन कीजिए।

10. Discuss the different methods of preparation of Ghee. 10
घी बनाने की विभिन्न विधियों का वर्णन कीजिए।
11. Discuss the Bactofugation, Stassanization and U.H.T. Processing of milk. 10
बैक्टोफ्यूगेशन, स्टैसनाइजेशन और दुग्ध के यू.एच.टी. प्रसंस्करण का वर्णन कीजिये।
12. Describe the definition, importance and scope of food safety issues. 10
खाद्य सुरक्षा परिणामों की परिभाषा, महत्व और विषय क्षेत्र का वर्णन कीजिए।
13. Describe the Neutralization of cream. 10
क्रीम उदासीनीकरण का वर्णन कीजिये।