

D
(20524)
B.Sc.(Ag.)- II Sem.

Printed Pages : 4
Roll No

12344

B.Sc.(Ag.) (Hons.) Examination, May -2024

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. $5 \times 2 = 10$

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

1. What do you mean by Yoghurt? 2
योगर्ट से आप क्या समझते हैं?
2. What is bacto-fugation? 2
बैक्टोफ्यूगेशन क्या है?

12344

[P. T.O.

(2)

3. What is the maximum water percent in Milk powder? 2

दुग्ध चूर्ण में अधिकतम जल प्रतिशत क्या है?

4. Write the uses of chhena. 2

छेना का उपयोग लिखिए।

5. Write the full form of TQM. 2

टी.क्यू.एम. 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. $2 \times 5 = 10$

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

6. Discuss the cooling and chilling of Milk. 5
दुग्ध को ठंडा करना और हिम शीतित करने की विवेचना कीजिए।
7. Describe about basic water tests. 5

आधारीय जल परीक्षणों का वर्णन कीजिए।

12344

(3)

8. Discuss about Paneer. 5

पनीर की विवेचना 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. 3×10=30

नोट : निम्नलिखित पाँच प्रश्नों में से किन्हीं तीन प्रश्नों को हल कीजिये। प्रत्येक प्रश्न 10 अंकों का है। विस्तृत उत्तर अपेक्षित है।

9. What is Colostrum and discuss its properties? 10
खीस क्या है और इसके गुणों की विवेचना कीजिए।

10. Discuss the manufacture of condensed and evaporated milk. 10

संघनित और वाष्पित दूध तैयार करने की विवेचना कीजिए।

11. Discuss the stassanization and U.H.T. Processing of milk. 10

दूध के स्टैसनाइजेशन और यू.एच.टी. प्रसंस्करण की विवेचना कीजिए।

12. Write the manufacture of Dahi and Yoghurt. 10

दही और योगर्ट बनाने की विधि का वर्णन कीजिए।

12344

[P.T.O.]

(4)

13. Write the definition of food safety and discuss its importance and scope. 10

खाद्य सुरक्षा को परिभाषित कीजिए और इसके महत्व और क्षेत्र की विवेचना कीजिए।

12344