HSCM 502

M.A. 1st SEMESTER EXAMINATION 2021-22

HOME SCIENCE

(Food Science)

(CBCS Mode)

महाराणा प्रताप महाविद्यालय ग्रन्थालय जंगल धूसड़, गोरखपुर 6/2/22

Important Instruction :	**महत्वपूर्ण निर्देश :**
The question paper is in two sections : Section-A (Descriptive) will be of **15** marks and Section-B (Objective) will be of **60** marks. **Section-A will be deposited at the end of the examination and answer sheet (OMR) of Section-B will be deposited.**	प्रश्न पत्र दो भागो में है : खण्ड–अ (व्याख्यात्मक) **15** अंकों का होगा एवं खण्ड–ब (बहुविकल्पीय) **60** अंक का होगा। **खण्ड–अ परीक्षा के अन्त में जमा कर लिया जायेगा एवं खण्ड–ब का उत्तर पत्रिका (OMR) जमा होगा।**

0276

खण्ड–अ (व्याख्यात्मक)

Section-A (Descriptive)

Time : 1 Hrs.
समय : 1 घण्टे

Max. Marks : 15
अधिकतम अंक : 15

अनुक्रमांक (अंकों में) :
Roll No. (In Figures) | | | | | | | | | | | | | | | |

अनुक्रमांक (शब्दों में) : ____________________

Roll No. (In Words) : ____________________

अभ्यर्थी का नाम : ____________________

Student Name : ____________________

कक्ष परिप्रेक्षक के हस्ताक्षर / Invigilator's Signature : ____________________

Note : (i) Total No. of Questions are Six.
(ii) Answer three questions in all.
(iii) All Questions carry equal marks.

नोट : (i) कुल छः प्रश्न दिए गये हैं।
(ii) किन्हीं तीन प्रश्नों के उत्तर दीजिए।
(iii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. Discuss the importance of enzymes and their application in food industry.
एंजाइम के महत्व को बताते हुए खाद्य उद्योग में उसके प्रयोग की चर्चा करें।

2. Give the classification of vegetables and also discuss the changes occur during cooking.
सब्जियों का वर्गीकरण करते हुए पाक क्रिया के दौरान होने वाले परिवर्तन की व्याख्या करें।

3. Explain the composition of milk and its common products.
दूध के संगठन को बताते हुए उसके प्रमुख उत्पादों का वर्णन करें।

4. What of you understand by "food preservation? Explain any two methods of preservation.
फल संरक्षण से क्या समझते है? फल संरक्षण की किन्ही दो विधियों का वर्णन करें।

5. Discuss the various packaging techniques.
पैकेजिंग तकनीक की चर्चा करें।

6. Explain the structure of an egg with the help of diagram.
अण्डे की संरचना का सचित्र वर्णन करें।

खण्ड–ब (बहुविकल्पीय)
Section-B (Objective)
HSCM 502
M.A. 1st SEMESTER EXAMINATION, 2021-22
HOME SCIENCE
(Food Science)
(CBCS Mode)

AFFIX PRESCRIBED RUBBER STAMP

Date (तिथि) : ____________________

Paper ID
(To be filled in the OMR Sheet)

0276

अनुक्रमांक (अंकों में) :
Roll No. (In Figures) | | | | | | | | | | | | | | | |

अनुक्रमांक (शब्दों में) : ____________________

Roll No. (In Words) : ____________________

Time : 1½ Hrs.
समय : 1½ घण्टे

Max. Marks : 60
अधिकतम अंक : 60

नोट : **पुस्तिका में 40 प्रश्न दिये गये हैं, सभी प्रश्न करने होंगे। प्रत्येक प्रश्न 1.5 अंक का होगा।**

Important Instructions :

1. The candidate will write his/her Roll Number only at the places provided for, i.e. on the cover page and on the OMR answer sheet at the end and nowhere else.

2. Immediately on receipt of the question booklet, the candidate should check up the booklet and ensure that it contains all the pages and that no question is missing. If the candidate finds any discrepancy in the question booklet, he/she should report the invigilator within 10 minutes of the issue of this booklet and a fresh question booklet without any discrepancy be obtained.

महत्वपूर्ण निर्देश :

1. अभ्यर्थी अपने अनुक्रमांक केवल उन्हीं स्थानों पर लिखेंगे जो इसके लिए दिये गये हैं, अर्थात् प्रश्न पुस्तिका के मुख्य पृष्ठ तथा साथ दिये गये ओ०एम०आर० उत्तर पत्र पर, तथा अन्यत्र कहीं नहीं लिखेंगे।

2. प्रश्न पुस्तिका मिलते ही अभ्यर्थी को जाँच करके सुनिश्चित कर लेना चाहिए कि इस पुस्तिका में पूरे पृष्ठ हैं और कोई प्रश्न छूटा तो नहीं है। यदि कोई विसंगति है तो प्रश्न पुस्तिका मिलने के 10 मिनट के भीतर ही कक्ष परिप्रेक्षक को सूचित करना चाहिए और बिना त्रुटि की दूसरी प्रश्न पुस्तिका प्राप्त कर लेना चाहिए।

1. Which of the following food products are the best sources of animal protein?
(A) Milk
(B) Egg
(C) Cheese
(D) All of the above

1. निम्न में से कौन सा भोज्य पदार्थ जांतव प्रोटीन का मुख्य स्त्रोत है?
(A) दूध
(B) अण्डा
(C) चीज़
(D) उपरोक्त सभी

2. Which of the following food components does not provide any nutrients?
(A) Milk
(B) Water
(C) Fruit juice
(D) Vegetable soup

2. निम्न में से कौन सा भोज्य तत्व कोई पोषक नहीं प्रदान करता –
(A) दूध
(B) पानी
(C) फलों का जूस
(D) सब्जियों का सूप

3. Which of the following food items is the best source of plant protein?
(A) Milk
(B) Egg
(C) Legumes
(D) Ghee

3. निम्न में से कौन से भोज्य पदार्थ वनस्पति प्रोटीन के अच्छे स्त्रोत है?
(A) दूध
(B) अण्डा
(C) फलियां
(D) घी

4. Lemon, Orange and tomato are rich in ____
(A) Vitamin A
(B) Vitamin B
(C) Vitamin C
(D) Vitamin D

4. नींबू, संतरा तथा टमाटर में सर्वाधिक है –
(A) विटामिन A
(B) विटामिन B
(C) विटामिन C
(D) विटामिन D

5. Which of the following is not a component of food?

(A) Fat

(B) Fibers

(C) Water

(D) None of the above

5. निम्न में से कौन भोज्य तत्व नहीं है –

(A) वसा

(B) रेशा

(C) जल

(D) उपरोक्त मे कोई नहीं

6. Potato, cereals, oats are rich in-

(A) Protein

(B) Vitamin

(C) Minerals

(D) Carbohydrate

6. आलू, अनाज, जई में प्रचुर मात्रा में होता है

(A) प्रोटीन

(B) विटामिन

(C) खनिज लवण

(D) कार्बोहाइड्रेट

7. The most significant and essential mineral required for our body is -

(A) Iron

(B) Sodium

(C) Calcium

(D) All of the above

7. हमारे शरीर के लिए आवश्यक सबसे महत्वपूर्ण व जरूरी खनिज लवण है –

(A) लोहा

(B) सोडियम

(C) कैल्शियम

(D) उपरोक्त संभी

8. Egg is a rich source of -

(A) Protein

(B) Vitamins

(C) Minerals

(D) All of the above

8. अण्डा अच्छा स्त्रोत है –

(A) प्रोटीन

(B) विटामिन

(C) खनिज लवण

(D) उपरोक्त सभी

9. Energy giving food components are -
(A) Fat
(B) Carbohydrate
(C) (A) and (B) both
(D) Vitamin

9. उर्जा देने वाले पोषक तत्व है –
(A) वसा
(B) कार्बोहाइड्रेट
(C) (A) तथा (B) दोनो
(D) विटामिन

10. About half of our diet should be made up of -
(A) Cereals and vegetables
(B) Fruits and milk
(C) Milk and oil
(D) Fat and sugar

10. हमारे आहार का आधा भाग निर्मित होना चाहिए –
(A) अनाज तथा सब्जियों से
(B) फल तथा दूध से
(C) दूध तथा तेल से
(D) वसा व चीनी से

11. A substance needed by the body for growth, energy and maintenance is called -
(A) Carbohydrate
(B) Nutrient
(C) Fiber
(D) Fatty acid

11. वह पदार्थ जो हमारे शरीर की वृद्धि, उर्जा तथा रख–रखाव के लिए आवश्यक होता है, कहलाता है –
(A) कार्बोहाइड्रेट
(B) पोषक तत्व
(C) रेशा
(D) वसा अम्ल

12. Select odd one -
(A) Protein
(B) Plasma
(C) Carbohydrate
(D) Vitamin

12. असंगत को चुने–
(A) प्रोटीन
(B) प्लाज्मा
(C) कार्बोहाइड्रेट
(D) विटामिन

13. A person should obtain most of their fat from -

(A) Fat, oils and sweets

(B) Chicken and fish

(C) Vegetable oil, nuts and fish

(D) All above

13. एक व्यक्ति को वसा का अधिकांश भाग प्राप्त करना चाहिए –

(A) वसा, तेल तथा मिठाईयाँ

(B) चिकेन तथा मछली

(C) वनस्पति तेल, नट्स तथा मछली

(D) उपरोक्त सभी

14. 'Keratomalacia' occurs due to lack of -

(A) Vitamin – A

(B) Vitamin – B

(C) Vitamin – C

(D) Vitamin – D

14. 'केरेटोमलेशिया' किस विटामिन की कमी से होता है –

(A) विटामिन – A

(B) विटामिन – B

(C) विटामिन – C

(D) विटामिन – D

15. 'HTST' method is used for preservation of -

(A) Milk

(B) Vegetables

(C) Fruits

(D) Cheese

15. 'HTST' विधि किसके संरक्षण के लिए प्रयोग की जाती है –

(A) दूध

(B) सब्जियाँ

(C) फल

(D) चीज़

16. Microorganisms present in milk is destroyed by which of the following processes?

(A) Bottling

(B) Canning

(C) Dehydration

(D) Pasteurization

16. दूध में पाए जाने वाले सूक्ष्म जीवाणुओ को निम्न में किस प्रक्रिया द्वारा नष्ट किया जाता है?

(A) बोतल बन्द करना

(B) कैनिंग

(C) डिहाइड्रेशन

(D) पाश्चुरीकरण

17. Jellies and jams are rarely affected by the bacterial action to-

(A) High temperature

(B) High sugar content

(C) Availability of pectin

(D) None of above

17. जैम, जैली किस कारण बैक्टीरिया की क्रियाओं से बहुत कम प्रभावित होते है –

(A) उच्च तापमान

(B) चीनी की उच्च मात्रा

(C) पेक्टिन की उपलब्धता

(D) उपरोक्त में कोई नहीं

18. Acetic acid is used for -

(A) Preservation of color

(B) Preservation of pickles

(C) Curing meats

(D) All above

18. एसिटिक एसिड प्रयोग किया जाता है –

(A) रंग के संरक्षण के लिए

(B) अचार के संरक्षण के लिए

(C) मीट के संरक्षरण के लिए

(D) उपरोक्त सभी

19. The temperature used for canning foods ranges form

(A) 0 – 20 degree C

(B) 20 – 60 degree C

(C) 60 – 100 degree C

(D) 100 -121 degree C

19. भोज्य पदार्थों की कैनिंग के लिए तापमान प्रयुक्त होता है –

(A) 0 – 20°C

(B) 20 – 60°C

(C) 60 – 100°C

(D) 100 -121°C

20. All the following techniques are household preservation technique except -

(A) Smoking
(B) Lyophilisation
(C) Dehydration
(D) Salting

21. The reason for food spoilage is -

(A) Growth of microorganism
(B) Autolysis
(C) Oxidation
(D) All of the above

22. Food is preserved at low temperature because -

(A) Bacterial attack is minimized
(B) For easy cooking
(C) For easy digestion
(D) All the above

23. The temperature in our freezer should be -

(A) 0 °F or – 16 °C
(B) 0 °F or – 18 °C
(C) 0 °F or - 20 °C
(D) 0 °F or - 22 °C

20. निम्न में से एक को छोड़कर सभी घरेलू संरक्षण की तकनीक है, वह है–

(A) स्मोकिंग
(B) लायोफिलाइजेशन
(C) डिहाइड्रेशन
(D) सल्टिंग

21. भोजन के खराब होने के क्या कारण है?

(A) सूक्ष्मजीवों की वृद्धि
(B) स्वलयन
(C) ऑक्सीकरण
(D) उपरोक्त सभी

22. भोज्य पदार्थों का संरक्षण कम तापमान पर किया जाता है क्योंकि –

(A) बैक्टीरिया का आक्रमण होता है।
(B) पकाना आसान होता है ।
(C) पाचन आसान होता है ।
(D) उपरोक्त सभी

23. फ्रीज़र का तापमान होता है –

(A) 0 °F या – 16 °C
(B) 0 °F या – 18 °C
(C) 0 °F या - 20 °C
(D) 0 °F या - 22 °C

24. Food can be kept unspoiled at

(A) High temperature

(B) Low temperature

(C) Osmotic temperature

(D) All above

24. भोज्य पदार्थ को खराब होने से बचाने के लिए रखा जा सकता है –

(A) उच्च तापमान पर

(B) निम्न तापमान पर

(C) ऑस्मेटिक तापमान पर

(D) उपरोक्त सभी

25. Amount of fat intake is increased during the condition of -

(A) Heart disease

(B) Malnutrition

(C) Under weight

(D) (B) and (C) both

25. वसा की मात्रा को किस स्थिति में बढाया जाता है –

(A) हृदय रोग

(B) कुपोषण

(C) कम भार की स्थिति

(D) (B) तथा (C) दोनों

26. Chemical name of Vitamin 'A' is -

(A) Niacin

(B) Ascorbic acid

(C) Retinol

(D) None of above

26. विटामिन 'A' का रासायनिक नाम है –

(A) नियासिन

(B) एस्कार्बिक अम्ल

(C) रेटिनॉल

(D) उपरोक्त में कोई नहीं

27. Proteins are made up of -

(A) Fatty acid

(B) Amino acid

(C) Lipids

(D) Glycogen

27. प्रोटीन का निर्माण होता है –

(A) वसीय अम्ल

(B) अमीनो अम्ल

(C) लिपिड

(D) ग्लायकोजन

28. Anti – haemorrhagic Vitamin is -

(A) Vitamin - K

(B) Vitamin - B

(C) Vitamin - C

(D) Vitamin - E

28. रक्तस्रावरोधी विटामिन है –

(A) विटामिन - K

(B) विटामिन - B

(C) विटामिन - C

(D) विटामिन - E

29. 'World Health Day' celebrated on -

(A) 10 April

(B) 8 April

(C) 7 April

(D) 6 April

29. विश्व स्वास्थ्य दिवस मनाया जाता है –

(A) 10 अप्रैल

(B) 8 अप्रैल

(C) 7 अप्रैल

(D) 6 अप्रैल

30. Mono – saccharides are

(A) Fructose

(B) Glucose

(C) Galactose

(D) All above

30. मोनो सैकेराइड्स है –

(A) फ्रक्टोज

(B) ग्लूकोज

(C) गैलेक्टोज

(D) उपरोक्त सभी

31. In five food groups milk and milk products are -

(A) Curd

(B) Paneer

(C) Khoa

(D) All above

31. पाँच भोज्य मे दूध व दूध के पदार्थ है –

(A) दही

(B) पनीर

(C) खोआ

(D) उपरोक्त सभी

32. Conditions of Malnutrition is -
(A) Over Nutrition
(B) Under Nutrition
(C) Normal Nutrition
(D) (A) and (B) both

32. कुपोषण की स्थितियाँ है –
(A) अति पोषण
(B) अल्प पोषण
(C) सामान्य पोषण
(D) (A) तथा (B) दोनो

33. What are the main cause of malnutrition?
(A) Poverty
(B) Ignorance
(C) Increase in population
(D) All the above

33. कुपोषण के प्रमुख कारण क्या है?
(A) गरीबी
(B) अज्ञानता
(C) जनसंख्या वृद्धि
(D) उपरोक्त सभी

34. Which disease is also called 3 'D' disease ?
(A) Anemia
(B) Pellagra
(C) Scurvy
(D) Xerophthalmia

34. किस बिमारी को '3 D' बिमारी कहते है?
(A) एनीमिया
(B) पेलाग्रा
(C) स्कर्वी
(D) जीरोथ्थेलमियाा

35. _____ is a mixture of glycerine and fatty acids.
(A) Fat
(B) Saturated fatty acids
(C) Unsaturated fatty acids
(D) None of above

35. _____ ग्लिसरीन एवं वसीय अम्लों का मिश्रण है।
(A) वसा
(B) संतृप्त वसीय अम्ल
(C) असंतृप्त वसीय अम्ल
(D) उपरोक्त में से कोई नहीं

36. Disease occur due to vitamin D deficiency -
(A) Rickets
(B) Tetany
(C) Osteomalacia
(D) All above

36. विटामिन 'D' की कमी से होता है –
(A) रिकेट्स
(B) टिटैनी
(C) अस्थिमृदुता
(D) उपरोक्त सभी

37. Fruit vegetables are -

(A) Tomato

(B) Brinjal

(C) Ladies finger

(D) All above

37. फल वाली सब्जियाँ है–

(A) टमाटर

(B) बैंगन

(C) भिंडी

(D) उपरोक्त सभी

38. Nuts are good source of -

(A) Fat

(B) Protein

(C) Iron and phosphorus

(D) All above

38. सूखे मेवे अच्छे स्रोत होते है –

(A) वसा

(B) प्रोटीन

(C) लोहा तथा फॉस्फोरस

(D) उपरोक्त सभी

39. Common functions of spices are-

(A) To provide colour

(B) To provide flavour & taste

(C) (A) and (B) both

(D) Help in heart palpitation

39. मसालों के सामान्य कार्य है –

(A) रंग प्रदान करना

(B) सुगंध व स्वाद प्रदान करना

(C) (A) तथा (B) दोनों

(D) दिल की घबड़ाहट में सहायक

40. Liquid form of sugar is -

(A) Corn syrup

(B) Molasses

(C) Sugar cane syrup

(D) All the above

40. शर्करा के द्रव्य स्वरूप है –

(A) कॉर्न सिरप

(B) राब

(C) गन्ने के रस की चाशनी

(D) उपरोक्त सभी

*****