

Roll No. ....

Total Pages : 6

**2268/M**

**K-47/2051**

**FOOD TECHNOLOGY**

Paper-204

Semester-II

Time Allowed : 3 Hours] [Maximum Marks : 60

**Note :** The candidates are required to attempt **two** questions each from Sections A and B carrying 9 marks each and the entire Section C consisting of 12 short answer type questions carrying 2 marks each.

**SECTION—A**

1. Discuss the Spoilage of Food by different factors. 9
2. Define the preservation of Food and discuss in brief in term of heat and temperature. 9

**2268/M/1158/W**

[P. T. O.

3. Discuss the ultraviolet Food preservation. 9
4. Define fermentation, its principle and uses. 9

**SECTION—B**

5. Comment on post harvest handling of vegetables. 9
6. Discuss in brief Law Food Laws. 9
7. What is Food industry? Discuss its status in India. 9
8. Comment on the post harvest handling of Cereals. 9

**SECTION—C**

9. Explain the following questions : 12×2=24
  - (i) Write short note on Adulteration.
  - (ii) Discuss the Food safety.
  - (iii) What is Canning.

**2268/M/1158/W**

2

- (iv) Write short note on principle of Food preservation.
- (v) Discuss value product from poultry.
- (vi) Discuss the Nutrient quality of meat.
- (vii) What are advantages of chemicals in Food preservation?
- (viii) Write short note on Food Law.
- (ix) Quality value of Oilseeds.
- (x) Role of temperature in Food preservation.
- (xi) Write short note on preserve product from egg.
- (xii) What is Food Law?

### PUNJABI VERSION

**ਨੋਟ :** ਭਾਗ A ਅਤੇ B ਹਰੇਕ ਵਿਚੋਂ ਦੋ-ਦੋ ਪ੍ਰਸ਼ਨ ਕਰੋ ਅਤੇ ਹਰੇਕ ਪ੍ਰਸ਼ਨ ਦੇ 9 ਅੰਕ ਹਨ। ਭਾਗ C ਸਾਰਾ ਕਰੋ। ਇਸ ਵਿਚ 12 ਸੰਖੇਪ ਉੱਤਰ ਵਾਲੇ ਪ੍ਰਸ਼ਨ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹਨ ਅਤੇ ਹਰੇਕ ਪ੍ਰਸ਼ਨ ਦੇ 2 ਅੰਕ ਹਨ।

#### ਭਾਗ—A

1. ਵਿਭਿੰਨ ਪੱਖਾਂ ਕਾਰਨ ਅੰਨ ਦੇ ਖਰਾਬ ਹੋਣ ਬਾਰੇ ਚਰਚਾ ਕਰੋ। 9
2. ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਵਰਤੋਂ ਯੋਗ ਬਣਾਈ ਰਖਣ ਦੀ ਚਰਚਾ ਕਰਦਿਆਂ ਤਾਪ ਅਤੇ ਤਾਪਮਾਨ ਦਾ ਉਲੇਖ ਕਰੋ। 9
3. ਅਲਟਰਾਵਾਇਲਟ ਖੁਰਾਕ ਦੀ ਸਾਂਭ-ਸੰਭਾਲ ਬਾਰੇ ਜਾਣਕਾਰੀ ਦਿਓ। 9
4. ਖਮੀਰ ਨੂੰ ਪਰਿਭਾਸ਼ਿਤ ਕਰੋ ਅਤੇ ਇਸ ਦੇ ਨੇਮਾਂ ਅਤੇ ਲਾਭਾਂ ਦੀ ਚਰਚਾ ਕਰੋ। 9

#### ਭਾਗ—B

5. ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਦੀ ਵਾਢੀ ਉਪਰਤ ਸਾਂਭ-ਸੰਭਾਲ ਤੇ ਟਿੱਪਣੀ ਲਿਖੋ। 9

6. ਖੁਰਾਕ ਨਾਲ ਸਬੰਧਤ ਕਾਨੂੰਨਾਂ ਦੀ ਚਰਚਾ ਕਰੋ। 9
7. ਖੁਰਾਕ ਉਦਯੋਗ ਤੋਂ ਕੀ ਭਾਵ ਹੈ? ਭਾਰਤ ਵਿਚ ਇਸ ਦੀ ਸਥਿਤੀ ਵਿਚਾਰੋ। 9
8. ਅਨਾਜਾਂ ਦੀ ਵਾਢੀ ਉਪਰਾਤ ਸਾਂਭ-ਸੰਭਾਲ 'ਤੇ ਟਿੱਪਣੀ ਲਿਖੋ। 9

#### ਭਾਗ—C

9. ਹੇਠ ਲਿਖਿਆ 'ਤੇ ਸੰਖੇਪ ਨੋਟ ਲਿਖੋ:  $12 \times 2 = 24$
- (i) ਮਿਲਾਵਟ ਉੱਤੇ ਸੰਖੇਪ ਨੋਟ ਲਿਖੋ।
- (ii) ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਬਾਰੇ ਚਰਚਾ ਕਰੋ।
- (iii) ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਡੱਬਾਬੰਦ ਕਰਨ ਤੋਂ ਕੀ ਭਾਵ ਹੈ?
- (iv) ਭੋਜਨ ਦੀ ਸੰਭਾਲ ਦਾ ਨੇਮ ਵਿਚਾਰੋ।
- (v) ਪੋਲਟਰੀ ਤੋਂ ਵੈਲਯੂ ਉਤਪਾਦ ਦਾ ਉਲੇਖ ਕਰੋ।
- (vi) ਮੀਟ ਦੇ ਪੋਸਟਿਕ ਮਹੱਤਵ ਬਾਰੇ ਚਰਚਾ ਕਰੋ।
- (vii) ਭੋਜਨ ਦੀ ਸਾਂਭ-ਸੰਭਾਲ ਵਿਚ ਕੈਮੀਕਲਾਂ ਦੇ ਲਾਭ ਦਰਜ ਕਰੋ।

- (viii) ਖੁਰਾਕ ਨਾਲ ਸਬੰਧਤ ਕਾਨੂੰਨ ਤੇ ਸੰਖੇਪ ਨੋਟ ਲਿਖੋ।
- (ix) ਤੇਲ ਦੇ ਬੀਜਾਂ ਦਾ ਗੁਣਵੱਤਾ ਮਹੱਤਵ ਦਰਜ ਕਰੋ।
- (x) ਭੋਜਨ ਦੀ ਸਾਂਭ-ਸੰਭਾਲ ਵਿਚ ਤਾਪਮਾਨ ਦੀ ਭੂਮਿਕਾ ਵਿਚਾਰੋ।
- (xi) ਅੰਡਿਆਂ ਤੋਂ ਬਣਾਏ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਉਤਪਾਦ ਦੀ ਸਾਂਭ-ਸੰਭਾਲ ਤੇ ਸੰਖੇਪ ਨੋਟ ਲਿਖੋ।
- (xii) ਭੋਜਨ ਸਬੰਧੀ ਕਾਨੂੰਨ ਕੀ ਹੈ?