DAY — **15** SEAT NUMBER | | | | | | |

2025	III	03	1100	**J-364**	(H)

FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY (62)

Time : 3 Hrs. **(8 Pages)** **Max. Marks : 70**

सूचना : *(१) सभी प्रश्न हल करना अनिवार्य है।*

(२) आवश्यक होने पर स्वच्छ एवं सुंदर आकृतियाँ बनाइए।

(३) दाहिनी ओर प्रश्नों के अंक दिए गए हैं।

(४) प्रत्येक प्रश्न के उत्तर की शुरुआत नए पन्ने पर कीजिए।

प्र. १. **(अ)** दिए गए विभिन्न विकल्पों में से उचित विकल्प चुनकर वाक्य फिर से लिखिए: (६) **[१८]**

(i) माँस के अधिक गरम होने पर यह ------ हो जाता है।

(अ) नरम

(ब) संकुचित

(क) सफेद

(ड) कठोर

(ii) फलों का रस तैयार करते समय, हमें ------ चयन करना चाहिए।

(अ) कच्चे फलों का

(ब) परिपक्व और पके हुए फलों का

(क) ज्यादा पके हुए फलों का

(ड) सड़े हुए फलों का

(iii) सेहत को खराब करने वाला खाना अर्थात् ------खाना है।

(अ) सुरक्षित

(ब) असुरक्षित

(क) पौष्टिक

(ड) स्वस्थ

(iv) खाद्य सेवा उद्योग कर्मियों में शामिल नहीं हैं -

(अ) बैरा

(ब) ग्राहक

(क) पर्यवेक्षक

(ड) प्रबंधक

(v) केक ----- तापमान पर बेक किया जाता है।

(अ) १००°C

(ब) १२०°C

(क) १७०°C

(ड) इनमें से कोई नहीं

(vi) संतुलित भोजन खाना और पोषक तत्त्वों का सामान्य रूप से उपयोग करना ----- प्रदान करता है।

(अ) कम पोषण

(ब) अति-पोषण

(क) मोटापा

(ड) सामान्य-पोषण

(ब) निम्नलिखित 'अ' व 'ब' समूहों में से शब्दों की योग्य जोड़ियाँ लगाइए : (६)

'अ' समूह	'ब' समूह
(अ) दूध में बैक्टीरिया को मारता है	(१) लेमन ड्रॉप्स
(ब) शैल मछली	(२) पाश्चुराइज़ेशन
(क) कठोर कैंडी	(३) सौंदर्य संतुलन
(ड) खाद्य तेल	(४) स्वस्थ और पौष्टिक
(इ) रंग	(५) केकड़े
(फ) सूप (soup)	(६) आरजेमन तेल
	(७) खिलाड़ियों के पेय (sports drinks)

(क) निम्नलिखित प्रश्नों के दी गई सूचना के अनुसार उत्तर लिखिए : (६)

(i) अधोरेखित शब्द को सही करके लिखिए :

न के सी दूध का एक प्रोटीन है।

(ii) विषम शब्द को पहचानिए :

(अ) जिलेटिन (ब) पैक्टिन

(क) अंडे (ड) अगार-अगार

(iii) वाक्य 'सही' है या 'गलत', लिखिए :

कब्ज़ की स्थिति में पानी पीने की मात्रा कम-से-कम १.५ (डेढ़) लीटर लेनी चाहिए।

(iv) पहले सहसंबंध को देखते हुए दूसरा सहसंबंध पूर्ण कीजिए :

लकड़ी का भूसा : मिर्ची पाउडर

चिकोरी : -------

(v) संकेत की सहायता से शब्द का नाम लिखिए :

संकेत : यह विभिन्न मसालों को एक डिब्बे में रखता है।

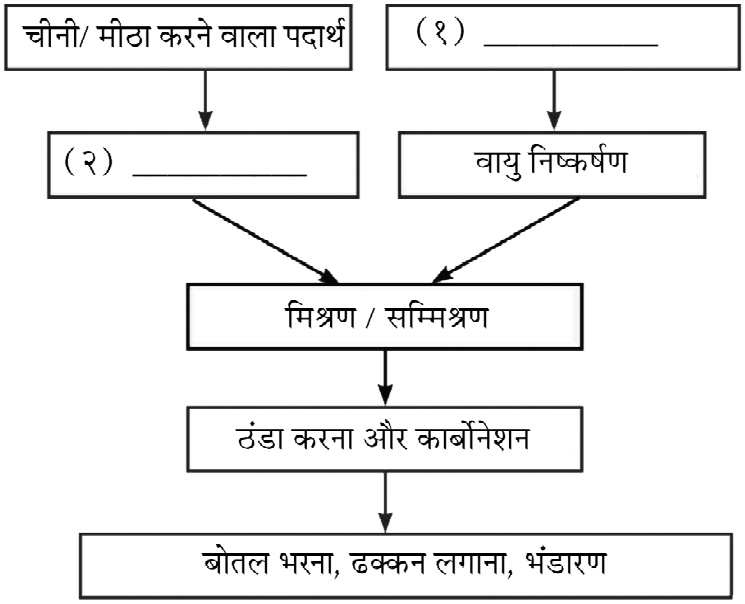
	सा			ब्बा

(vi) मैं कौन हूँ :

संकेत : मैं अंगूर द्वारा निर्मित, एक मादक पेय हूँ।

प्र. २. **(अ)** निम्नलिखित प्रश्नों में से किन्हीं छह प्रश्नों के उत्तर लिखिए : (१२) **[१६]**

(i) कार्बोनेटेड पेयों के फ्लो चार्ट को पूर्ण कीजिए :



(१) _____ (२) _____

(ii) हमारे आहार में प्रोटीन के विभिन्न स्रोत लिखिए।

(iii) हमारे आहार में दूध के विभिन्न उत्पादों की सूची बनाइए।

(iv) खिलाड़ियों के लिए पेय (sports drinks) के विषय में लिखिए।

(v) गेहूँ के आटे के प्रकार स्पष्ट कीजिए।

(vi) एन्थ्रोपोमेट्री पद्धति पर टिप्पणी लिखिए।

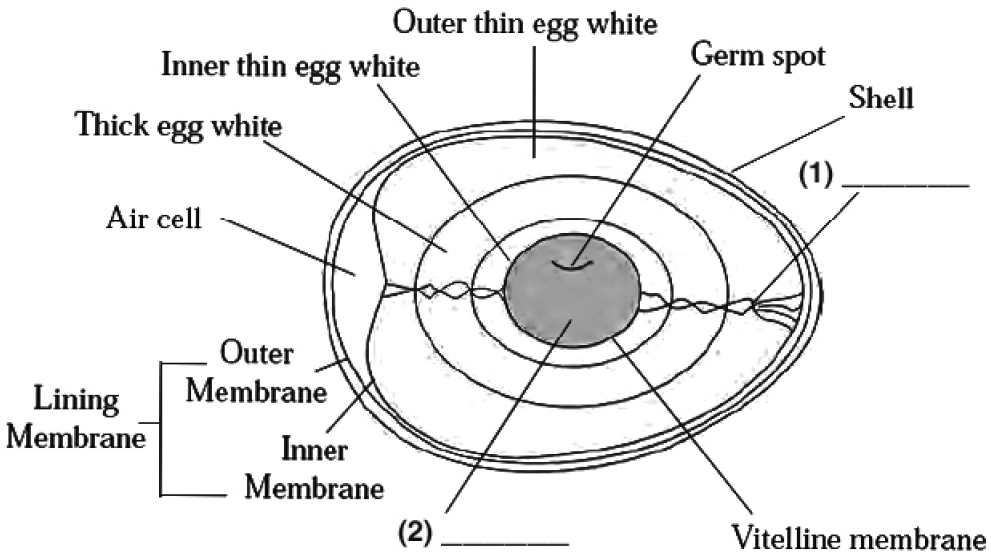
(vii) मोटापे में किन खाद्य पदार्थों से परहेज करना चाहिए?

(ब) संक्षेप में निम्नलिखित प्रश्नों के उत्तर दीजिए (किन्हीं दो) : (४)

(i) किण्वन (fermentation) को परिभाषित कीजिए।

(ii) खाद्य सेवा उद्योग के कर्मियों के कार्य विवरण दीजिए (कोई दो)।

(iii) निम्नलिखित चित्र को नामांकित कीजिए :



(१) _____ (२) _____

प्र. ३. (अ) निम्नलिखित प्रश्नों के संक्षेप में उत्तर लिखिए (कोई चार): (१२) **[१८]**

(i) पेय का वर्गीकरण कीजिए।

(ii) बेकरी उत्पादों के लिए उपयोग होने वाले बेकिंग साधनों को पहचानें :

(अ) _____



(ब) _____



(क) _____



(iii) कैरेमल, टॉफी, फज की जानकारी लिखिए।

(iv) खाद्य अपशिष्ट को निपटाने के कोई तीन तरीके लिखिए।

(v) कुपोषण की परिभाषा देते हुए उसके प्रकार स्पष्ट कीजिए।

(ब) निम्नलिखित प्रश्नों के उत्तर लिखिए (कोई दो) : (६)

(i) पाककला (कुकरी) में अंडे के कोई तीन कार्य लिखिए।

(ii) निम्नलिखित वस्तु को पहचानिए और उसके विषय में लिखिए :



(iii) भारतीय मानक संस्था (Bureau of Indian Standards) (BIS) पर टिप्पणी लिखिए।

प्र. ४. निम्नलिखित प्रश्नों के उत्तर लिखिए : **[१८]**

(छह अंकों के तीन उपप्रश्न हैं जिनमें प्रत्येक में विकल्प हैं।)

(अ) (i) दूध की संरचना को विस्तार से समझाइए। (६)

अथवा

(ii) मत्स्य प्रसंस्करण (processing) की विधियों के नाम लिखिए। उनमें से किन्हीं दो के विषय में विस्तारपूर्वक लिखिए।

(ब) (i) भोजन अपमिश्रण (adulteration) या मिलावट की परिभाषा दीजिए एवं उसके कारण देते हुए, उसके प्रकारों को स्पष्ट कीजिए। (६)

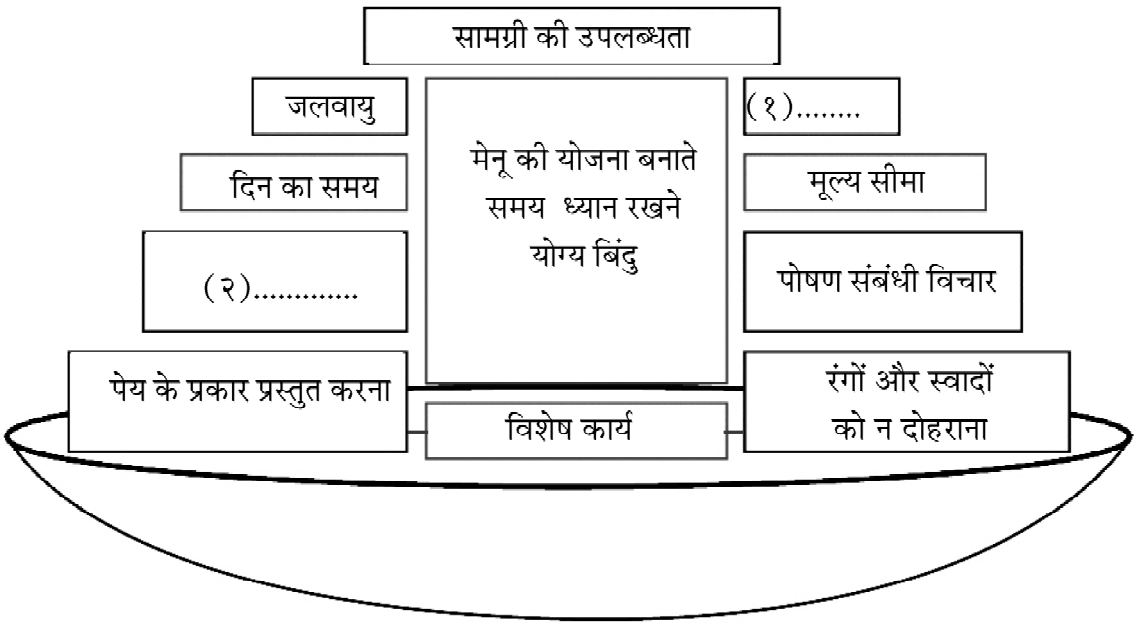
अथवा

(ii) मधुमेह रोगी के लिए उपचारात्मक उपाय और आहार नियोजन के विषय में लिखिए।

(क) (i) (अ) मेनू संतुलन (Menu Balancing) क्या है? (१)

(ब) इसके प्रकार लिखिए। (३)

(क) निम्नलिखित आकृति को पूरा कीजिए : (२)



(१) _____ (२) _____

अथवा

(ii) सफेद ग्रेवी की सामग्री लिखिए और उसकी तैयारी, भंडारण और उपयोग के विषय में लिखिए। (६)

◆◆◆