

Question Paper Code : 6017

B.Sc. (Ag.) (Semester-V) Examination, 2017

AGRICULTURE

[Second Paper]

(Principles of Food Science and Human Nutrition)

Time : Three Hours]

[Maximum Marks : 50

Note : Answer **five** questions in all. Question No.1 is **compulsory**. Besides this, **one** question is to be attempted from each unit.

कुल पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रथम प्रश्न अनिवार्य है। इसके अलावा, प्रत्येक इकाई से एक प्रश्न किया जाना है।

1. Answer the following in brief : [2x10=20]

निम्न पर संक्षेप में लिखिए :

(a) What are milk seculations ?

दुग्ध सैक्यूलिअन्स क्या हैं ?

(b) Write the composition of cow milk.

गाय के दुग्ध की रचना।

6017/600

(1)

[P.T.O.]

(c) Define pasteurization

पाश्चुराइजेशन की परिभाषा

(d) What are two most common adulterants of milk?

दुग्ध के दो प्रचलित मिलावटी अवयव क्या हैं ?

(e) How will you sterilize a heat labile substance ?

ऊष्मा से खराब होने वाले पदार्थ को कैसे विसंक्रमित करेंगे?

(f) What are milk preservatives ?

दुग्ध के प्रीजरवेटिव क्या हैं ?

(g) Write full form of NDRI and P.F.A.

एन.डी.आर.आई. तथा पी.एफ.ए. का पूरा नाम लिखिए।

(h) Comment on spoilage of milk.

दुग्ध के खराब होने पर टिप्पणी कीजिए।

(i) What is homogenization ?

होमोजिनाइजेशन क्या है ?

(j) Define mesophilic and halophilic bacteria.

मीसोफिलिक और हैलोफिलिक जीवाणु की परिभाषा लिखिए।

UNIT-I / इकाई-I

2. Describe the composition and properties colostrum. [8]

कोलोस्ट्रम की रचना और गुणों का वर्णन कीजिए।

3. Discuss factors affecting the quantity and quality of milk. [8]

दुग्ध की गुणवत्ता और मात्रा को प्रभावित करने वाले घटक के बारे में विवेचना कीजिए।

UNIT-II / इकाई-II

4. Give a detailed account of clean milk production. [8]

स्वच्छ दुग्ध उत्पादन का विस्तृत वर्णन कीजिए।

5. Discuss the role of agencies engaged in handling and transportation of milk. [8]

दुग्ध परिवहन एवं हैंडलिंग से जुड़ी हुई संस्थाओं की भूमिका की विवेचना कीजिए।

UNIT-III / इकाई-III

6. Give a detailed account of pasteurization method of milk. [7]

दुग्ध के पाश्चुराइजेशन की क्रियाविधि का विस्तार से वर्णन कीजिए।

7. Discuss different methods of sterilization. [7]

विसंक्रमण के विभिन्न तरीकों का वर्णन कीजिए।

UNIT-IV / इकाई-IV

8. Discuss the process and significance of cooling and chilling of milk. [7]

दुग्ध को ठंडा करने तथा शीतीकरण की कार्यप्रणाली तथा उसके महत्व के बारे में लिखिए।

9. Describe milk preservation and different methods of detection of milk adulteration. [7]

दुग्ध के संरक्षण तथा उसमें मिलावट को पता लगाने के विभिन्न तरीकों का वर्णन कीजिए।

----- X -----