Roll No.
रोल नं.

Series SHC

Code No. 176
कोड नं.

- Please check that this question paper contains 2 printed pages.
- Code number given on the right hand side of the question paper should be written on the title page of the answer-book by the candidate.
- Please check that this question paper contains 5 questions.
- Please write down the serial number of the question before attempting it.
- कृपया जाँच कर लें कि इस प्रश्न-पत्र में मुद्रित पृष्ठ 2 हैं।
- प्रश्न-पत्र में दाहिने हाथ की ओर दिए गए कोड नम्बर को छात्र उत्तर-पुस्तिका के मुख-पृष्ठ पर लिखें।
- कृपया जाँच कर लें कि इस प्रश्न-पत्र में 5 प्रश्न हैं।
- कृपया प्रश्न का उत्तर लिखना शुरू करने से पहले, प्रश्न का क्रमांक अवश्य लिखें।

FOOD SCIENCE & HYGIENE
(Theory)

खाद्य विज्ञान एवं स्वास्थ्य विज्ञान
(सैद्धान्तिक)

Time allowed : 3 hours *Maximum Marks : 100*

निर्धारित समय : 3 घण्टे *अधिकतम अंक : 100*

Note :

*Attempt **all** questions.*

All questions carry equal marks.

निर्देश :

***सभी** प्रश्नों के उत्तर दीजिए।*

सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. (a) Which are the major organisms that cause food intoxication or poisoning ? 5

(b) Write the symptoms of food poisoning. 3

(c) Enumerate the factors that contribute to outbreaks of food poisoning. 6

(d) Write the preventive measures against food poisoning. 6

(क) वे कौन-कौनसे मुख्य जीव हैं जिनसे भोजन में विषाक्तता पैदा होती है ?

(ख) खाद्य विषाक्तता के क्या लक्षण हैं ?

(ग) खाद्य विषाक्तता के फैलाव में योगदान देने वाले कारकों को बताइए।

(घ) खाद्य विषाक्तता से किस प्रकार बचाव किया जा सकता है, निवारक उपाय लिखिए।

2. (a) How will you take care of a refrigeration equipment ? 10

(b) What are the temperatures in various parts of the refrigerator ? 4

(c) What are the temperatures for storage of 6

(i) fresh fruits and vegetables ?

(ii) meat, poultry, dairy products and eggs ?

(iii) frozen products ?

(क) प्रशीतन (रेफ्रिजरेशन) मशीनों की देखभाल आप किस प्रकार करेंगे ?

(ख) रैफ्रिज़रेटर के विभिन्न भागों में क्या तापमान होता है ?

(ग) निम्नलिखित खाद्य पदार्थों को आप किस तापमान पर संचयित करेंगे ?

(i) ताजे फल और सब्जियाँ

(ii) मीट, पोल्ट्री, दूध से बने खाद्य पदार्थ और अण्डे

(iii) हिमीकरण द्वारा सुरक्षित खाद्य पदार्थ (frozen products)

3. (a) How will you control and eradicate rats and cockroaches from your establishment ? 12

(b) How will you achieve good sanitation standards for serving 'safe' food ? 8

(क) आप अपनी संस्था में चूहों और तिलचट्टों से कैसे छुटकारा पाएँगे तथा उनसे बचाव के कौनसे साधन अपनाएँगे ?

(ख) 'सुरक्षित खाद्य पदार्थ' की सेवा के लिए आप कौनसे स्वच्छता सम्बन्धी मापदंडों को अपनाएँगे ?

4. Describe the physical, chemical and nutritional changes occurring in foods during dehydration. 20

निर्जलीकरण (dehydration) करने से खाद्य पदार्थों में भौतिक, रासायनिक तथा पौषणिक (nutritional) परिवर्तनों के बारे में विस्तारपूर्वक लिखिए।

5. Write notes on the following : 4×5 = 20

(a) Local food bye-laws

(b) Modern methods of kitchen waste disposal

(c) Chemical changes during irradiation

(d) Nutritional evaluation of fermented foods

निम्नलिखित पर टिप्पणियाँ लिखिए :

(क) स्थानीय खाद्य उपनियम

(ख) रसोई के कूड़े-कचरे से छुटकारा पाने के आधुनिक तरीके

(ग) इर्रेडियेशन (irradiation) के दौरान खाद्य पदार्थों में रासायनिक परिवर्तन

(घ) खमीरीकरण वाले खाद्य पदार्थों में पोषणिक गुणवत्ता का मूल्यांकन