

Roll No. \_\_\_\_\_

S-1372

**B.Sc. (Food Technology) II<sup>nd</sup> Semester, Examination-2018**

**Paper – I<sup>st</sup>**

**[Food Biochemistry & Biotechnology]**

**Paper Code – BFT-601**

Time : 03 Hours]

[Maximum Marks : 60

**Section-A**

- A. Short answer type questions [4×5 = 20 marks]
1. Basal energy metabolism.  
बेसल मेटाबोलिक रेट।
  2. Functions of Nutrition.  
पोषण की विशेषताएँ।
  3. Diseases associated with carbohydrates.  
कार्बोहाइड्रेट की कमी से होने वाला रोग।
  4. Michaelis-Menten equation.  
माइकलिस-मेन्टेन निरंतर।

**Section-B**

- B. Long answer type questions [4×10 = 40 marks]

Answer any four questions:

किसी चार सवालों का संक्षिप्त में विवरण करिये :

S-1372/BFT-601

P.T.O.

1  
10



1. How to assess the nutritional quality of goods.  
खाद्य पदार्थों की पोषिक गुणवत्ता का अंकन कैसे करें ?
2. What are the applications of Biotechnology in food technology ?  
Give two examples.  
खाद्य प्रौद्योगिकी में जीव प्रौद्योगिकी के अनुप्रयोग क्या हैं ? कोई दो उदाहरण दीजिए।
3. Define the term Enzyme ? Explain the mechanism of enzyme action.  
एजाइम शब्द परिभाषित करें एजाइम क्रिया के तंत्र की व्याख्या करें।
4. What are the effects of processing on nutritive value of food ?  
What are the nutrients which are generally affected during food processing.  
खाद्य प्रसंस्करण के दौरान अन्तर्गत पर प्रभावित पोषक तत्वों के गोजन के पोषिक मूल्य पर प्रसंस्करण के प्रभाव क्या हैं ?
5. Mention the Clinical disorders associated with major Nutrients.  
प्रमुख पोषक तत्वों से जुड़े नैदानिक विकारों का उल्लेख करें।

\*\*\*\*\*

(11)