

This question paper contains 3 printed pages]

Roll No.

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

S. No. of Question Paper : 3881

Unique Paper Code : 2206000016

Name of the Paper : Indian Snack Industry

Name of the Course : B.Sc. Home Science, NEP-UGCF

Semester : VI, SEC

Duration : 1 Hour

Maximum Marks : 30

(Write your Roll No. on the top immediately on receipt of this question paper.)

(इस प्रश्न-पत्र के मिलते ही ऊपर दिए गए निर्धारित स्थान पर अपना अनुक्रमांक लिखिए।)

Note : — Answers may be written either in **English** or in **Hindi**; but the same medium should be used throughout the paper.

टिप्पणी :— इस प्रश्न-पत्र का उत्तर अंग्रेजी या हिंदी किसी एक भाषा में दीजिए; परन्तु सभी उत्तरों का माध्यम एक ही होना चाहिए।

* Attempt any *three* questions.

Parts of a question to be attempted together.

Each question carries equal marks.

किन्हीं तीन प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

प्रश्नों के सभी भाग एक साथ कीजिए।

प्रत्येक प्रश्न के अंक समान हैं।

1. Explain briefly any *five* of the following questions :

5×2=10

(a) Extruded snack

P.T.O.

- (b) Binding agents in cutlets
- (c) Enlist *four* common spices used in snacks preparation and explain their role.
- (d) Enlist south Indian snacks
- (e) Characteristics of well-prepared kababs
- (f) Sweet snacks market in India.

निम्नलिखित में से किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर संक्षेप में दीजिए :

- (a) एक्सट्रूडेड स्नैक
- (b) कटलेट में इस्तेमाल होने वाले बाइंडिंग एजेंट
- (c) स्नैक्स बनाने में इस्तेमाल होने वाले चार आम मसालों की सूची बनाइए और उनकी भूमिका समझाइए।
- (d) दक्षिण भारतीय स्नैक्स की सूची बनाइए
- (e) अच्छी तरह से तैयार किए गए कबाब की विशेषताएँ
- (f) भारत में मीठे स्नैक्स का बाजार।

2. (a) Differentiate between ready to cook snacks and instant snacks. 5

(b) Explain the current scenario of Indian snack industries. 5

(a) रेडी टू कुक स्नैक्स और इंस्टेंट स्नैक्स के बीच अंतर बताइए।

(b) भारतीय स्नैक उद्योग के वर्तमान परिदृश्य की व्याख्या कीजिए।

3. Explain various kinds of techniques and materials used in the packaging of snacks. 10

स्नैक्स की पैकेजिंग में इस्तेमाल की जाने वाली विभिन्न तकनीकों और सामग्रियों के बारे में बताइए।

4. Define healthy snacks. Create a recipe for a healthy snack and describe the process of preparation. 10

स्वस्थ स्नैक्स को परिभाषित कीजिए। स्वस्थ स्नैक्स के लिए एक रेसिपी बनाइए और उसे बनाने की प्रक्रिया का वर्णन कीजिए।

5. Describe the properties and uses of different oils used in snacks preparations. 10

स्नैक्स की तैयारी में इस्तेमाल किए जाने वाले विभिन्न तेलों के गुणों और उपयोगों का वर्णन कीजिए।