

**YVUCET-2018: SYLLABUS**  
**Test No120: FOOD TECHNOLOGY**

**SECTION – A**  
**(Marks 30)**

Basic Food Groups – Classification of foods based on Nutritive value – Food group systems: basic 5, basic 7 and basic 9 groups. Functional classification of foods and food grouping. Nutrients : water, proteins, fats, minerals and vitamins – functions of nutrients.

**SECTION – B**  
**( Marks -30)**

Fundamentals of Food science : Physico – chemical components and properties of foods :Changes on processing of cereals – pulses and legumes – milk and milk products – fruits and vegetables.

**SECTION – C**  
**(Marks – 40)**

Food and Nutrient requirements during rapid growth and developments stages of the life span– pregnancy, lactation, infancy and childhood stages. Importance of Macro and Micro nutrients during growth and development. Basic concepts of food spoilage and food adulteration – simple methods of food processing and preservation.

**REFERENCES:**

1. Vijaya khader, Preservation of Fruits and Vegetables.2 nd edition.kalyani publishers, Ludhiana,2004
2. Viyaya khader, Food Processing and Preservation, kalyani publishers,2000.
3. Srilakshmi. B.,(a) Food science, (2nd edition)., (b) Food science & Nutrition. New age international (P) Ltd.pub.Bangalore,Chennai,Hyderabad,2001
4. Swaminathan. M. Essentials of Food and Nutrition , Vol. I & II. Ganesh pulishers & Bangalore printing publishing co.ltd, Bangalore, 1985.

-oOo-

TEST NO. 120 FOOD TECHNOLOGIES  
MODEL QUESTION PAPER

1. The percentage fat constituent of double toned milk is \_\_\_\_\_  
డబుల్ టోనోడ్ పాల లోని క్రొవ్వు శాతము \_\_\_\_\_

- a. 0.5
- b. 1.5
- c. 3.0
- d. 4.5

2. Which of the following microorganims is commonly known as 'Pink Bread Mould' "పింక్ బ్రెడ్ మౌల్డ్" అని పిలువబడె సూక్ష్మజీవి యేది.

- a. Neurospora - న్యూరోస్పోరా
- b. Aspergillus - ఆస్పర్జిల్లస్
- c. Mucor - మ్యుకర్
- d. Rhizopus - రైజోపస్

3. If a product is said to be "Sugar Fee" it contains how much sugar?

షుగర్ ఫ్రీ అనే పేరుగల ఉత్పత్తులలో చక్కెర శాతం ఎంత?

- a. None - ఏది కాదు.
- b. Less than 0.5grams of Sugar per serving - 0.5 గ్రా. చక్కెర కన్నా తక్కువ
- c. Less than 10.0 grams - 10.0 కన్నా తక్కువ
- d. Not more than 40 Kcal per serving - 40 Kcal మించకుండు

4. Which of the following is the source of carbohydrates?

క్రీంద ఉదహరించిన వాటిలో పిండి పదార్థం లభించునది ఏది?

- a. Plant - మొక్కలు
- b. Animal - జంతువులు
- c. Human - మానవులు
- d. Insects - కీటకాలు

5. Which micro-mineral is essential for the production of the thyroid hormones?

థైరాఇడ్ హార్మోను ఉత్పత్తికి తోడ్పడే సూక్ష్మలవణం ఏది?

- a. Calcium - కాల్షియం
- b. Flourine - ఫ్లోరిన్
- c. Iodine - అయోడిన్
- d. Magnesium - మెగ్నీషియం