

Roll No.							
----------	--	--	--	--	--	--	--

25205-OE

**B.Sc. II SEMESTER [MAIN/ATKT] EXAMINATION
MAY - JUNE 2025**

CHEMISTRY

**[Chemistry in Everyday Life - II]
[Open Elective]**

[Max. Marks : 60]

[Time : 3:00 Hrs.]

Note : All THREE Sections are compulsory. Student should not write any thing on question paper.
नोट : सभी तीन खण्ड अनिवार्य हैं। विद्यार्थी प्रश्न-पत्र पर कुछ न लिखें।

[Section - A]

This Section contains **Multiple Choice Questions**. Each question carries **1 Mark**. All questions are compulsory.

इस खण्ड में बहुविकल्पीय प्रश्न हैं। प्रत्येक प्रश्न 1 अंक का है। सभी प्रश्न अनिवार्य हैं।

Q. 01 Which of the following is a milk adulterant -

- | | |
|-----------|---------------------|
| a) Water | b) Urea |
| c) Starch | d) All of the above |

दूध में निम्नलिखित में से किसकी मिलावट होती है -

- | | |
|------------|----------------|
| a) पानी | b) यूरिया |
| c) स्टार्च | d) उपरोक्त सभी |

Q. 02 Methods used in food preservation is -

- | | |
|------------|---------------------|
| a) Drying | b) Freezing |
| c) Canning | d) All of the above |

खाद्य परिरक्षण में उपयोग की जाने वाली विधियाँ हैं -

- | | |
|----------------|----------------|
| a) सुखाना | b) हिमकरण |
| c) डिब्बा बंदी | d) उपरोक्त सभी |

Q. 03 Chemical name of table salt is -

- | | |
|---------------------|-------------------|
| a) Sodium Chloride | b) Sodium Iodide |
| c) Sodium Hydroxide | d) Sodium Bromide |

नमक का रासायनिक नाम है -

- | | |
|-------------------------|--------------------|
| a) सोडियम क्लोराइड | b) सोडियम आयोडाइड |
| c) सोडियम हाइड्रॉक्साइड | d) सोडियम ब्रोमाइड |

P.T.O.

Q. 04 Antiseptic solution used to treat -

- | | |
|-----------------------|---------------------|
| a) Skin infections | b) Kill bacteria |
| c) Cleaning of wounds | d) All of the above |

एन्टीसेप्टिक्स का उपयोग किया जाता है –

- | | |
|--------------------|------------------------|
| a) त्वचा रोग में | b) बैक्टीरिया को मारना |
| c) घाव को साफ करना | d) उपरोक्त सभी |

Q. 05 Which of the following is an example of fats -

- | | |
|------------------|---------------------|
| a) Vegetable oil | b) Coconut oil |
| c) Groundnut oil | d) All of the above |

निम्न में से कौन सा (Fat) वसा का उदाहरण है –

- | | |
|----------------|----------------|
| a) वनस्पती तेल | b) नारियल तेल |
| c) मूंगफली तेल | d) उपरोक्त सभी |

[Section - B]

This Section contains **Short Answer Type Questions**. Attempt **any five** questions in this section in 200 words each. Each question carries **7 Marks**.

इस खण्ड में लघुउत्तरीय प्रश्न हैं। इस खण्ड में किन्हीं पांच प्रश्नों को हल करें। प्रत्येक उत्तर 200 शब्दों में लिखें। प्रत्येक प्रश्न 7 अंक का है।

Q. 01 Define Food Adulterants. Explain common adulterants in food product.

खाद्य अपमिश्रण को परिभाषित कीजिए। सामान्य खाद्य अपमिश्रण को समझाइए।

Q. 02 Give the composition and uses of Toothpaste.

दंतमंजन का संघटन उपयोग लिखिए।

Q. 03 Write a note on nail polish and caustic soda.

नैल पॉलिश व धावन सोडा पर टिप्पणी लिखो।

Q. 04 Discuss the chemicals involved in processing of Bakery Products.

बैकरी प्रसंस्करण में उपयोग होने वाले रसायनों का वर्णन कीजिए।

Q. 05 Write the properties & uses of onion, Garlic and Turmeric.

प्याज, लहसुन व हल्दी के गुण एवं उपयोग लिखिए।

Q. 06 Define food preservative and explain different type of preservative used in daily life.

खाद्य, संरक्षकों को परिभाषित करते हुए विभिन्न प्रकार के संरक्षकों के दैनिक जीवन में उपयोग को समझाइए।

Cont. . .

Q. 07 Give the detail note on Pesticides and Insecticides.

पीडकनाशकों एवं कीटनाशकों पर टिप्पणी लिखिए।

Q. 08 Write Food Preservation Act.

खाद्य संरक्षण नियम लिखिए।

[Section - C]

This section contains **Essay Type Questions**. Attempt **any two** questions in this section in 500 words each. Each question carries **10 marks**.

इस खण्ड में दीर्घउत्तरीय प्रश्न हैं। इस खण्ड में किन्हीं दो प्रश्नों को हल करें। प्रत्येक उत्तर 500 शब्दों में लिखें। प्रत्येक प्रश्न 10 अंकों का है।

Q. 09 Define food additives and write harmful effects of saccharin, mono sodium Glutamate (Ajinomoto) and sulphur dioxide in food products.

खाद्य योजकों को परिभाषित कीजिए एवं सैकरिन, मोनो सोडियम ग्लूटामेट (एजिनोमोटो) व सल्फर-डाय-ऑक्साइड के हानिकारक प्रभावों को लिखिए।

Q. 10 Write the common adulterants and their identification methods in the following food items -

i) Chilli powder ii) Mustered oil

iii) Honey iv) Milk

निम्नलिखित खाद्य पदार्थों में मिलावट एवं उनकी पहचान करने की विधियों को लिखिए –

i) मिर्ची ii) सरसों का तेल

iii) शहद iv) दूध

Q. 11 Give the detail note on soap and types of soap.

साबुन को समझाते हुए उसके प्रकारों का वर्णन कीजिए।

Q. 12 Write the notes on -

i) Toilet cleaner ii) Hand sanitizer

iii) DDT iv) Mosquito repellent

टिप्पणी लिखो –

i) टॉयलेट क्लिंनर ii) हेण्ड सेनिटाइजर

iii) DDT iv) मच्छर मार

_____○_____