

*This question paper contains 4 printed pages.]*

**5488**

Your Roll No. ....

आपका अनुक्रमांक .....

**B.A. Program / II**

**J**

(A)

**FOOD TECHNOLOGY**

**Paper II – Introduction to Baking &  
Preservation Technology**

(For Admissions of 2004 and onwards)

*Time : 2 Hours*

*Maximum Marks : 38*

समय : 2 घण्टे

पूर्णांक : 38

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

*(इस प्रश्नपत्र 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 प्रश्नपत्र का उत्तर अंग्रेजी या हिन्दी किसी एक भाषा में  
दीजिए; लेकिन सभी उत्तरों का माध्यम एक ही होना चाहिए।*

*Attempt four questions in all. Question-No. 1 is compulsory.*

*कुल चार प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रश्न संख्या 1 अनिवार्य है।*

[P.T.O.]

1. (a) Write short notes on any **two** of the following :
- (i) Storage of wheat and its products
  - (ii) Role of Government of India in promoting the baking industry
  - (iii) Gel formation
  - (iv) Methods of determining the end point in cooking of jam.

8

- (b) Answer any **three** of the following briefly in (2-3 sentences) :
- (i) Types of cakes
  - (ii) Difference between jam and marmalade
  - (iii) Asepsis
  - (iv) Differentiate between crust and crumb of cake
  - (v) Starch of wheat grain

6

- (अ) निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखें :
- (i) गेहूँ व उसके उत्पादों का भंडारण
  - (ii) बेकरी उद्योग को बढ़ावा देने में भारत सरकार की भूमिका
  - (iii) जैल बनाना
  - (iv) जैम बनाने में पकाने की अंतिम स्थिति की जाँच करने की विधियाँ

(ब) निम्नलिखित में से किन्हीं तीन का उत्तर संक्षेप में (2-3 वाक्यों) में दीजिए :

(i) केक के प्रकार

(ii) जैम और मर्मलेड में अन्तर

(iii) एसेप्सिज (अरोगाणुता)

(iv) केक के क्रस्ट व क्रम्ब में अन्तर

(v) गेहूँ की स्टार्च

2. Describe the steps in the process of milling of wheat grain.

8

गेहूँ की पिसाई के चरणों का उल्लेख करें।

3. Discuss the role of wheat flour, fat, sugar, eggs and baking powder in cake making.

8

केक बनाने में आटे, वसा, चीनी, अंडों तथा बेकिंग पाउडर की भूमिका का उल्लेख करें।

4. Name the different techniques used for preservation along with examples of foods preserved by them.

8

परिरक्षण के लिए प्रयुक्त विभिन्न विधियों के नाम बताएं तथा उनके द्वारा परिरक्षित खाद्य पदार्थों के उदाहरण भी दें।

5. Explain the role of different ingredients in preserving pickles.

8

अचार को परिरक्षित करने के लिए विभिन्न सामग्री के योगदान का उल्लेख करें।

6. Describe the methodology of making a fruit squash.

8

फलों की स्कैश बनाने की विधि का वर्णन करें।