

This question paper contains 4 printed pages.]

5489

Your Roll No.

आपका अनुक्रमांक

B.A. Prog. / II

J

(R)

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) Role of Government of India in promoting the baking industry
 - (ii) Role of salt in preservation
 - (iii) Pasteurization of fruit juices
 - (iv) Types of fermentation

8

- 1 (b) Answer any **three** of the following briefly (in 2 or 3 sentences) :
- (i) Chemical preservatives
 - (ii) Types of pickles
 - (iii) Asepsis
 - (iv) Use of Refractometer
 - (v) Conditioning of wheat grains before milling

6

- (अ) निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए :
- (i) भारत में बेकरी उद्योग को बढ़ावा देने में सरकार की भूमिका
 - (ii) परिरक्षण में नमक की भूमिका
 - (iii) फलों के रस का पास्तुरीकरण
 - (iv) किण्वन के प्रकार

(ब) निम्नलिखित में से किन्हीं तीन का उत्तर संक्षेप में (दो या तीन वाक्यों में) दीजिए :

(i) रासायनिक परिरक्षक

(ii) अचारों का प्रकार

(iii) अरोगाणुता

(iv) रिफ्रेक्टोमीटर का प्रयोग

(v) गेहूँ के दानों को पीसने से पहले कन्डिशनिंग की प्रक्रिया

2. Draw the structure of wheat grain with labelling and describe its composition.

8

गेहूँ के दाने का चित्र लेबल सहित बनाएँ तथा उसकी संरचना का वर्णन करें।

3. Enumerate the ingredients used in cake making and their role.

8

केक के निर्माण में प्रयोग होने वाली सामग्री के नाम लिखें तथा उनके योगदान की विवेचना करें।

4. Describe the methodology of preparation of Jam.

8

जैम बनाने की विधि का वर्णन करें।

5. Enumerate and describe the different beverages that can be made from fruit juices.

8

फलों के रस से निर्मित विभिन्न पेय पदार्थों के नाम लिखें तथा उनका वर्णन भी करें।

6. (a) Name and describe briefly the micro-organisms responsible for spoilage of fruits and vegetables.

5

(b) How can these micro-organisms be controlled ?

3

(क) फलों व सब्जियों में खराबी उत्पन्न करने वाले सूक्ष्म-जीवियों के नाम लिखें तथा उनका वर्णन करें।

(ख) इन सूक्ष्म-जीवियों की गतिविधियों की रोकथाम कैसे की जा सकती है ?