

[This question paper contains 4 printed pages.]

Your Roll No.

आपका अनुक्रमांक

4559

AS

B.A. Prog./II

(R)

FOOD TECHNOLOGY – Paper II

(Introduction to Baking and 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 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 हिन्दी किसी एक भाषा में दीजिए; लेकिन सभी उत्तरों का माध्यम एक ही होना चाहिए।

Answer *Four* questions in all, including Question No. 1 which is compulsory.

कुल चार प्रश्न कीजिए।

प्रश्न संख्या 1 अनिवार्य है।

1. (a) Write short notes on any *two* of the following : 8
(1) Types of fermentation,

[P. T. O.]

- (2) Salt as a preservative,
- (3) Gluten
- (4) Steps taken to promote bakery industry in India.

(b) Answer any *three* of the following briefly (in 2-3 sentences) :

6

- (1) Asepsis,
- (2) F.P.O.,
- (3) Difference between jam and marmalade,
- (4) Chemical Preservatives,
- (5) Types of pickles.

(क) निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर टिप्पणियाँ लिखिए :

- (1) किण्वन के प्रकार,
- (2) परिरक्षक के रूप में नमक की भूमिका,
- (3) ग्लूटिन,
- (4) बेकरी उद्योग को बढ़ावा देने के लिए भारत सरकार की भूमिका।

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

- (1) एसेप्सिज़ (अरोगाणुता),
- (2) एफ.पी.ओ.,

(3) जैम और मार्मलेड में अन्तर,

(4) रासायनिक परिरक्षक,

(5) अचारों के प्रकार।

2. Describe the steps of cake making. 8

केक तैयार करने की विभिन्न अवस्थाओं का उल्लेख कीजिए।

3. (a) Name and briefly describe the types of wheat flour. 4

(b) Mention the points to be kept in mind while storing wheat grain or its products. 4

(क) विभिन्न प्रकार के गेहूँ के आटे के नाम लिखिए तथा संक्षेप में उल्लेख भी कीजिए।

(ख) गेहूँ व उसके उत्पादों के भण्डारण में ध्यान रखने योग्य बातों का उल्लेख कीजिए।

4. Describe the role of Pectin in gel formation. Explain gel formation in detail. 8

जेल बनने की प्रक्रिया का विस्तारपूर्वक उल्लेख कीजिए। जेल बनने में पेक्टिन की भूमिका पर खास प्रकाश डालिए।

5. (a) Describe the physical changes occurring in fruits and vegetables after harvesting. 4

- (b) What is the role of enzymes in causing post-harvest changes? 4
- (क) फलों व सब्जियों में कटाई के बाद होने वाले भौतिक बदलावों का वर्णन कीजिए।
- (ख) कटाई के पश्चात् होने वाले बदलावों में एन्जाइम्स क्या भूमिका निभाते हैं?
6. Describe the methodology of making a fruit squash. 8
- फलों से स्कैश बनाने की विधि का विस्तारपूर्ण उल्लेख कीजिए।