

*This question paper contains 4 printed pages.*

934

Your Roll No. ....

**B.A. (Prog.) / II                      A**

**(L)**

**FOOD TECHNOLOGY**

**Paper II— Introduction to Baking and  
Preservation Technology**

**(Admissions of 2004 and onwards)**

**Time : 2 hours**

**Maximum Marks : 38**

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

**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. 6 is compulsory.*

*कुल चार प्रश्नों के उत्तर दीजिए।  
प्रश्न संख्या 6 अनिवार्य है।*

**1. Describe the various steps in cake making.**

केक तैयार करने के विभिन्न चरणों का उल्लेख कीजिए।                      8

**P. T. O.**

2. Draw the structure of wheat grain. What steps should be kept in mind while storing the wheat flour?

गेहूँ के अन्नकण का चित्र बनाइए। मैदे का संग्रहण करते समय किन बातों का ध्यान रखना चाहिए? 4,4

3. What are the microbial changes occurring in fruits and vegetables after harvesting?

कटाई के पश्चात फलों एवं सब्जियों में होने वाले सूक्ष्मजैविक परिवर्तन क्या हैं? 8

4. List the principles of preservation. Explain the principle of use of high temperature and that of increasing acidity.

परिरक्षण के सिद्धांतों के नाम लिखिए। उच्च ताप के प्रयोग तथा अम्लता बढ़ाने के सिद्धांत का वर्णन कीजिए। 2.3.3

5. Discuss the role of various ingredients in the preservation of pickles.

अचार के परिरक्षण में विभिन्न सामग्री के योगदान का विवेचन कीजिए। 8

6. (a) Write notes on any *two* of the following:

(i) Bleaching and maturing of flour

(ii) Testing pectin content of a fruit extract

(iii) Cake faults and their remedial measures

(iv) Tomato ketchup.

निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर टिप्पणियाँ लिखिए:

(i) धैदे का विवर्णन (Bleaching) तथा गुणवत्ता सुधार (Maturing)

(ii) फल के जलीय रस में पेक्टिन की मात्रा की जाँच

(iii) केक के दोष तथा उनके निवारण के उपाय

(iv) टमाटर की केचप ।

8

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

(i) How does conditioning of wheat help in the milling process?

(ii) What is the role of sugar and fat in cake-making?

(iii) Write the minimum prescribed TSS of syrup, jelly, nectar and cordial.

(iv) Give *two* advantages of flash pasteurisation.

(v) Differentiate between jam, jelly and marmalade.

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

(i) पिसाई की प्रक्रिया में गेहूँ को मृदु करने (conditioning) से क्या लाभ होता है?

(ii) केक तैयार करने में शक्कर तथा वसा का क्या योगदान है?

- (iii) शरबत, जैली, नेक्टर तथा कॉर्डियल की न्यूनतम निर्धारित टी०एस०एस० (TSS) लिखिए।
- (iv) त्वरित पाश्चुरीकरण के दो लाभ लिखिए।
- (v) जैम, जैली तथा मार्मलेड में अन्तर स्पष्ट कीजिए। 6