

This question paper contains 3 printed pages.

935

Your Roll No.

B.A. (Prog.) / II A

(T)

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 वत्र उत्तर अंग्रेजी या हिन्दी किसी एक भाषा
में दीजिए; लेकिन सभी उत्तरों वत्र 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. Explain the milling of wheat with the help of suitable diagrams.

P. T. O.

उपयुक्त चित्रों सहित गेहूँ की पिसाई की प्रक्रिया का वर्णन कीजिए।

8

2. Describe the various steps of cake making

केक तैयार करने के विभिन्न चरणों का वर्णन कीजिए।

8

3. What are the various principles of preservation of fruits and vegetables? Discuss the principle of use of low temperature and use of preservatives.

फलों तथा सब्जियों के परिरक्षण के विभिन्न सिद्धांत क्या हैं? निम्न ताप के प्रयोग तथा परिरक्षण के प्रयोग के सिद्धांतों का विवेचन कीजिए।

2,3,3

4. Describe the chemical post-harvest changes occurring in fruits and vegetables.

फलों तथा सब्जियों में कटाई के पश्चात् होने वाले रासायनिक परिवर्तनों का वर्णन कीजिए।

8

5. What is the method of preparation of orange squash?

संतरे के स्वर्वश को तैयार करने की विधि क्या है?

8

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

(i) Storage of wheat flour

(ii) Pickles

(iii) Scope of baking industry

(b) Methods of testing end point of a jam.

निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर टिप्पणियाँ लिखिए:

- (i) मैदे का संग्रहण
- (ii) अचार
- (iii) बेकिंग उद्योग का महत्त्व
- (iv) जैम के अंतिम बिन्दु की जाँच करने की विधियाँ। 4,4

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

- (i) What is aleurone layer?
- (ii) Write the T.S.S. of jam, jelly, ketchup and sauce.
- (iii) Differentiate between cordial and squash.
- (iv) What is the role of fat in cake making?
- (v) List any *two* changes occurring during ripening.

निम्नलिखित में से किन्हीं तीन के उत्तर संक्षेप में (2 या 3 वाक्यों में) दीजिए:

- (i) एल्यूरॉन परत क्या है?
- (ii) जैम, जैली, केचप तथा सॉस की T.S.S. लिखिए।
- (iii) कॉर्डियल तथा स्क्वैश में क्या अन्तर है?
- (iv) केक तैयार करने में वसा का क्या योगदान है?
- (v) पक्वण के समय होने वाले दो परिवर्तनों के बारे में लिखिए। 2,2,2