

[This question paper contains 4 printed pages.]

Your Roll No.

5322

B

B.A. (Prog.)/II

(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 प्रश्न-पत्र 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।

1. (A) Write short notes on any *two* of the
following :

8

(1) Role of government in promoting baking
industry.

[P. T. O.]

(2) Role of salt in preservation of pickles.

"

(3) Chemical preservatives.

(4) Difference between Ketchup and Chutney.

निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर टिप्पणी लिखिए :

(1) बेकिंग उद्योग को बढ़ावा देने में सरकार की भूमिका।

(2) अचार को परिरक्षित करने में नमक की भूमिका।

(3) रासायनिक परिरक्षक।

(4) कैचप और चटनी में अन्तर।

(B) Write short answers for any *three* of the following :

6

(1) Role of baking powder.

(2) Asepsis.

(3) F.P.O.

(4) Pectin.

(5) Use of refractometer.

निम्नलिखित में से किन्हीं तीन का उत्तर संक्षेप में दीजिए :

(1) बेकिंग पाउंडर की भूमिका।

(2) एसेप्सिज़।

(3) एफ. पी. ओ.।

(4) पेक्टिन।

(5) रिफ्रेक्टोमीटर का उपयोग।

2. Describe in detail the steps in making of a cake. 8
केक बनाने के चरणों का विस्तारपूर्वक उल्लेख कीजिए।
3. (a) Describe the composition of wheat flour. 4
(b) What points will you keep in mind while storing wheat grain? 4
(a) गेहूँ के आटे की संरचना का उल्लेख कीजिए।
(b) गेहूँ के भण्डारण के समय किन बातों का ध्यान रखेंगे?
4. (a) Describe the physical changes occurring in fruits and vegetables after harvesting. 4
(b) List the main principles of preservation of fruits and vegetables. 4
(a) फलों व सब्जियों में कटाई के पश्चात् होने वाले भौतिक परिवर्तनों का उल्लेख कीजिए।
(b) फलों व सब्जियों को परिरक्षित रखने के मुख्य सिद्धान्तों को सूचित कीजिए।
5. (a) What is Gel formation? 4
(b) How would you determine the end point in cooking of jam? 4

- (a) जैल बनना किसे कहते हैं?
- (b) जैम पकने की अन्तिम अवस्था की जाँच आप कैसे करेंगे?
6. (a) Enumerate and describe the different beverages that can be made from fruit juices. 4
- (b) Describe the technique of pasteurization for preservation of fruit juices. 4
- (a) फलों के रस से निर्मित विभिन्न पेय पदार्थों के नाम लिखिए तथा उनका वर्णन कीजिए।
- (b) फलों के रस को परिरक्षित करने के लिए पास्तुरीकरण की विधि का उल्लेख कीजिए।