

[This question paper contains 4 printed pages.]

Your Roll No. ....

5323

B

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

**(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 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) Problems faced by the preservation industry  
in India.

[P. T. O.]

- (2) Leavening agents.
- (3) Role of sugar in preservation.
- (4) Difference between ketchup and sauce.

निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर टिप्पणी लिखिए :

- (1) भारत के परिरक्षण उद्योग द्वारा झेली गई मुसीबतें।
- (2) लेवनिंग पदार्थ।
- (3) परिरक्षण में चीनी की भूमिका।
- (4) कैचप और सॉस में अन्तर।

(B) Write short answers for any *three* of the following : 6

- (1) Types of pickles;
- (2) Gluten;
- (3) Types of fermentation;
- (4) Carbonation of fruit juices;
- (5) Amylase enzyme.

निम्नलिखित में से किन्हीं तीन का उत्तर संक्षेप में लिखिए :

- (1) अचार की किस्में;
- (2) ग्लूटिन;

- (3) किण्वन के प्रकार;
- (4) फलों के रस का कार्बोनेटीकरण;
- (5) एमाइलेज़ एंजाइम।
2. (a) Describe the steps in the milling of wheat flour. 4
- (b) Name the different types of wheat flour. 4
- (a) गेहूँ की मिलिंग के चरणों का उल्लेख कीजिए।
- (b) गेहूँ के आटे की विभिन्न किस्मों के नाम बताइए।
3. Describe the different methods for preparation of cake batter. 8
- केक का घोल तैयार करने की विभिन्न विधियों का उल्लेख कीजिए।
4. (a) How do and which micro-organisms cause spoilage in fruits and vegetables? 4
- (b) List the different techniques used for preservation of fruits and vegetables. 4
- (a) फलों व सब्जियों में कौनसे सूक्ष्म जीवाणु किस-किस तरह से खराबी उत्पन्न करते हैं?
- (b) फलों व सब्जियों को परिरक्षित करने की विभिन्न विधियों को सूचित कीजिए।

5. (a) List the steps of jam making. 4
- (b) What is the role of pectin in jam making? 4
- (a) जैम बनाने के चरणों का उल्लेख कीजिए।
- (b) जैम बनाने में पेक्टिन क्या भूमिका निभाता है?
6. Describe the methodology of making a fruit squash. 8
- फलों से निर्मित स्कैश बनाने की विधि का उल्लेख कीजिए।