

[This question paper contains 4 printed pages.]

Your Roll No.

आपका अनुक्रमांक

4558

AS

B.A. Prog./II

(S)

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.

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) Types of wheat flour

[P. T. O.]

- (2) Forms of pectin in fruits
- (3) Types of cakes
- (4) Problems faced by the preservation industry in India.

(b) Answer any *three* of the following briefly (in 2-3 sentences) : 6

- (1) Role of baking powder
- (2) Role of salt in pickles
- (3) Conditioning of wheat grain
- (4) Refractometer
- (5) Amylase Enzyme.

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

- (1) गेहूँ के आटे के प्रकार
- (2) फलों में पेक्टिन के अलग-अलग रूप
- (3) केक की किस्में
- (4) भारत के परिरक्षण उद्योग द्वारा झेली गई मुसीबतें।

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

- (1) बेकिंग पाउडर की भूमिका
- (2) अचारों में नमक की भूमिका

(3) गेहूँ के दाने की कंडीशनिंग

(4) रिफ्रिजरेटोमोटर

(5) एमाइलेज एन्जाइम।

2. Draw the structure of wheat grain with labelling and describe its composition. 8

गेहूँ के दाने का लेबल सहित चित्र बनाइए तथा उसकी संरचना का उल्लेख कीजिए।

3. (a) What do you understand by the term "balancing of a cake formula"? 4

(b) Mention briefly the steps of cake making. 4

(क) "केक के घोल को बैलेंस करने" से आप क्या समझते हैं?

(ख) केक बनाने के चरणों का संक्षेप में वर्णन कीजिए।

4. Describe the principles of preservation of fruits and vegetables in details. 8

फलों व सब्जियों के परिरक्षण के सिद्धान्तों का विस्तारपूर्वक उल्लेख कीजिए।

5. Describe the methodology of jam preparation. 8

जैम बनाने की विधि का वर्णन कीजिए।

6. (a) Explain the role of sugar in preservation of fruit beverages. 4
- (b) Describe briefly the techniques of pasteurization of fruit juices. 4
- (क) फलों से निर्मित पेय पदार्थों के परिरक्षण में चीनी की क्या भूमिका है? बताइए।
- (ख) फलों के रस के पास्तुरीकरण की विभिन्न विधियों का उल्लेख कीजिए।