

This question paper contains 4 printed pages.]

8419

Your Roll No.

B.A. Programme/II–(NS)

HS

(D)

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 प्रश्नपत्र 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 प्रश्नपत्र 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. 6 is compulsory

कुल चार प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

प्रश्न संख्या 6 अनिवार्य है।

P.T.O.

1. Describe the various constituents of flour.

8

मैदे के विभिन्न अंशों का वर्णन कीजिए।

2. What are the characteristics of a good quality cake ? How is a cake formula balanced ?

4, 4

एक अच्छी गुणवत्ता के केक की क्या विशेषताएं हैं ? केक के फार्मूले का संतुलन किस प्रकार किया जाता है ?

3. Discuss the different methods based on the principle of use of low temperature and that of removal of moisture.

4, 4

निम्न ताप के प्रयोग तथा नमी के निष्कासन के सिद्धान्तों पर आधारित विभिन्न विधियों का वर्णन कीजिए।

4. What are the factors affecting growth of micro organisms in fruits and vegetables after harvest ?

8

कटाई के पश्चात् फलों एवं सब्जियों में सूक्ष्मजीवों के विकास को प्रभावित करने वाले घटकों का उल्लेख कीजिए।

5. Explain the stages involved in the preparation of a jelly.

8

जैली तैयार करने की विभिन्न अवस्थाओं का वर्णन कीजिए।

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

- (a) Pasteurization
- (b) Well labelled diagram of wheat grain
- (c) Orange squash
- (d) Methods of cake batter preparation

8

(अ) निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर टिप्पणी लिखिए :

- (क) पाश्चुरीकरण
- (ख) गेहूँ के अन्नकण का चित्र (लेबलिंग सहित)
- (ग) संतरे का स्ववैश
- (घ) केक बैटर तैयार करने की विधियाँ

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

- (a) List two chemical preservatives along with their active form.
- (b) What is the role of salt and oil in the preservation of pickles ?
- (c) Enumerate two moistening and two drying ingredients in cakes.
- (d) Differentiate between ketchup, sauce and chutney.
- (e) How are the cakes classified ?

6

- (ब) निम्नलिखित में से किन्हीं तीन का उत्तर संक्षेप में (दो-तीन वाक्यों में) दीजिए :
- (क) दो रासायनिक परिरक्षकों के नाम उनके कार्यशील रूप सहित दीजिए।
- (ख) अचार के परिरक्षण में नमक तथा तेल का क्या योगदान है ?
- (ग) केक में दो आर्द्रता प्रदान करने वाली तथा दो शुष्कता प्रदान करने वाली सामग्री के नाम लिखिए।
- (घ) केचप, साँस तथा चटनी में अंतर स्पष्ट कीजिए।
- (ङ) केक का वर्गीकरण किस प्रकार किया जाता है ?