

[This question paper contains 4 printed pages.]

5562

Your Roll No. ....

**B.A. Programme / II – (NS)**

**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 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 अंग्रेज़ी या हिन्दी किसी एक भाषा  
में दीजिए; लेकिन सभी उत्तरों का माध्यम एक ही होना चाहिए।*

*Attempt **four** questions in all including  
Question No. 1 which is compulsory.*

*कुल चार प्रश्न कीजिये।*

*प्रश्न संख्या 1 अनिवार्य है।*

P.T.O.

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

- (i) Principle of Asepsis
- (ii) Operational mistakes in cake preparation
- (iii) Scope of preservation industry in Indian economy
- (iv) Components of refined wheat flour (4×2=8)

निम्न में से किन्हीं दो पर टिप्पणी लिखिए :

- (i) आरोग्यता का सिद्धान्त
- (ii) केक बनाने की प्रक्रिया में होने वाली गलतियाँ
- (iii) भारतीय आर्थिक व्यवस्था में फल तथा सब्जी परिरक्षण उद्योग का महत्व
- (iv) मैदे की संरचना

(b) Answer briefly (2-3 lines) any **three** of the following :

- (i) What is role of fat in cake preparation.
- (ii) Write the importance of magnetic separator in wheat milling.
- (iii) Write difference between bran and endosperm.
- (iv) What is role of oil in pickles

- (v) List the methods based on principle of high temperature in preservation. (2×3=6)

किन्हीं तीन (3) का संक्षिप्त में उत्तर दीजिए (2-3 पंक्तियों में) :

- (i) केक बनाने में वसा की भूमिका लिखें ।  
(ii) गेहू की पिसाई में चुम्बकिय सैपरेट्र का महत्व लिखें ।  
(iii) भूसी और भूणपोष में अन्तर लिखें ।  
(iv) अचार बनाने में तेल की भूमिका लिखें ।  
(v) उच्च ताप के सिद्धान्त पर आधारित परिरक्षण की विधियाँ लिखें ।

2. Draw the structure of wheat grain with label and describe its composition. (8)

गेहू के दाने का चित्र लेबल सहित बनाएँ तथा उसकी संरचना का वर्णन करें ।

3. Write the various methods of cake batter preparation. Discuss any one in detail. (8)

केक का घोल तैयार करने की विभिन्न विधियाँ लिखें । किसी एक विधि को विस्तार से लिखें ।

4. Explain the post harvest changes occurring in fruits and vegetables. (8)

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

5. Enumerate and describe the different beverages that can be made from fruit juices. (8)

फलों के रस से निर्मित विभिन्न पेय पदार्थों का नाम लिखें तथा उनका वर्णन भी करें ।

6. (a) What are the various methods of testing pectin content of a fruit extract ? (4)

फलों के जलिय रस में पेक्टिन की मात्रा ज्ञात करने की विभिन्न विधियाँ कौनसी हैं ?

- (b) How is the end point of cooking jam is determined ? (4)

जैम को पकाने के अन्तिम बिन्दु की जाँच कैसे की जाती है ?