

[This question paper contains 4 printed pages.]

5563

Your Roll No.

B.A. Prog. / II

D

(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।

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 removal of water
- (ii) Types of wheat flour
- (iii) Balancing of cake formula
- (iv) Storage of wheat flour (4×2=8)

निम्न में से किन्हीं दो पर टिप्पणी लिखिए :

- (i) नमी के निष्कासन का सिद्धान्त
- (ii) विभिन्न मैदे के प्रकार
- (iii) केक फार्मूला का सन्तुलन करना
- (iv) मैदे का संग्रहण

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

- (i) What is role of salt in cake preparation ?
- (ii) Why conditioning is important in wheat milling ?
- (iii) Why sugar and fat are creamed together in cake preparation ?
- (iv) What is role of citric acid in jam making ?
- (v) What is Gluten ? (2×3=6)

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

- (i) केक बनाने में नमक की भूमिका लिखें।
- (ii) गेहू की मिलिंग में कंडीशनिंग महत्वपूर्ण क्यों है ?
- (iii) केक बनाने में चीनी और वसा की क्रिमिंग क्यों की जाती है ?
- (iv) सिट्रिक एसिड का जैम बनाने में योगदान लिखें।
- (v) गलूटिन क्या होता है ?

2. What are the different stages in cake preparation ?
(8)

केक तैयार करने की विभिन्न अवस्थाएँ क्या हैं ?

3. Draw the structure of wheat grain with labeling and describe its composition. (8)

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

4. Discuss the role of different ingredients in the preservation of pickles. (8)

अचार के परिरक्षण में विभिन्न सामग्री के योगदान का विवेचन कीजिए।

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

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

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 ?