

[This question paper contains 4 printed pages.]

373

Your Roll No. ....

B.A. Prog./II

E

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 any four questions in all  
Questions 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) Fermentation

(ii) Evaluation of cake

(iii) Principle of low temperature

(iv) Storage of wheat flour (4×2=8)

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

(i) खमीरीकरण

(ii) केक का मूल्यांकन

(iii) निम्न ताप का सिद्धान्त

(iv) मैदे का संग्रहण

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

(i) What is role of sugar in cake preparation?

(ii) Write any two faults occurring in cake preparation

(iii) Why conditioning is important in wheat milling?

(iv) What is role of vinegar in pickles?

(v) What is Gluten? (2×3=6)

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

- (i) केक बनाने में चीनी की भूमिका लिखें।
- (ii) केक बनाने की प्रक्रिया में होने वाली कोई दो गलतियाँ लिखें।
- (iii) गेहूँ की मिलिंग में कंडीशनिंग महत्वपूर्ण क्यों है?
- (iv) अचार बनाने में सिरके की भूमिका लिखें।
- (v) गलूटिन क्या होता है?

2. Discuss the various stages involved in milling of wheat. (8)

गेहूँ की पिसाई के विभिन्न चरण का उल्लेख करें।

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

केक तैयार करने की विभिन्न अवस्थाएँ क्या हैं?

4. 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।

5. Describe the various steps of jam making. (8)

जैम बनाने के विभिन्न चरण लिखें।

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

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