

[This question paper contains 4 printed pages.]

374

Your Roll No.

B.A. Programme/II – (NS)

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 four questions in all including
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) Principle of high temperature

(ii) Types of cakes

(iii) Scope of bakery industry in Indian economy

(iv) Structure of wheat grain (4×2=8)

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

(i) उच्च ताप का सिद्धान्त

(ii) विभिन्न प्रकार के केक

(iii) भारतीय आर्थिक व्यवस्था में बेकरी उद्योग का महत्व

(iv) गेहूँ के दाने की संरचना

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

(i) What is gluten?

(ii) Which wheat flour is good for making cake?

(iii) Write difference between sauce and chutney?

(iv) Why conditioning is important in wheat milling?

(v) Why mixing of dry ingredients in cake should be done by cut and fold method? (2×3=6)

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

- (i) ग्लूटिन क्या होता है?
 - (ii) किस प्रकार का मैदा केक बनाने के लिए उत्तम है?
 - (iii) सॉस और चटनी में अन्तर लिखें।
 - (iv) गेहूँ की मिलिंग में कंडीशनिंग महत्वपूर्ण क्यों है?
 - (v) केक में सूखी सामग्री को क़ट्ट एंड फ़ोल्ड तरीक़े से क्यों मिश्रित करना चाहिए।
2. Describe the various ingredients used for preparation of cake. (8)
- केक बनाने में प्रयोग में आने वाली विभिन्न सामग्री के बारे में लिखें।
3. Describe the various steps of jam making. (8)
- जैम बनाने के विभिन्न चरण लिखें।
4. Discuss the various stages involved in milling of wheat. (8)
- गेहूँ की पिसाई के विभिन्न चरण का उल्लेख करें।
5. Discuss the role of different ingredients in the preservation of pickles. (8)

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

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।