

This question paper contains 4 printed pages.]

5491

Your Roll No.

आपका अनुक्रमांक

B.A. Prog. / III

J

(R)

FOOD TECHNOLOGY

Paper III

Advance 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।*

Attempt four questions in all. Question No. 1 is compulsory.

कुल चार प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रश्न संख्या 1 अनिवार्य है।

[P.T.O.]

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

- (i) Freezing
- (ii) Biscuit and Cookies
- (iii) Spoilage in bread
- (iv) Marketing

4×2=8

(b) Give short answers (3-4 lines). Any **three**.

- (i) State the difference between preserve and candied fruit.
- (ii) Name the enzymes present in yeast.
- (iii) Discuss the selection of raw material for preservation of fruits and vegetables.
- (iv) Why bread moulds should be placed in oven about $\frac{1}{2}$ inch from each other ?
- (v) What type of flour is good for bread making ?

2×3=6

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

- (i) हिमीकरण
- (ii) बिस्कुट व कुकीज
- (iii) ब्रेड में खराबियाँ
- (iv) वितरण या मार्केटिंग

(ब) संक्षेप में उत्तर दीजिए (3-4 पंक्तियों में)। (कोई तीन)

(i) मुरब्बा और कैडी या पगा फल में अन्तर स्पष्ट करें।

(ii) यीस्ट (खमीर) में उपस्थित एन्जाइम्स या उत्प्रेरक लिखें।

(iii) परिरक्षण में फल एवं सब्जियों के चुनाव के बारे में वर्णन करें।

(iv) ब्रेड बेकिंग के दौरान ब्रेड मोल्डस (moulds) को ओवन में ½ इंच की आपसी दूरी पर क्यों रखा जाता है ?

(v) ब्रेड बनाने के लिए किस प्रकार का मैदा उत्तम होता है ?

2. Discuss various steps involved in canning of vegetables.

8

सब्जियों की डिब्बाबंदी के विभिन्न चरणों का विवेचन कीजिए।

3. Describe the various steps involved in preparation of preserve.

8

मुरब्बा तैयार करने के लिए आवश्यक क्रियाओं का उल्लेख कीजिए।

4. Describe any two methods of bread dough preparation.

8

ब्रेड का डो बनाने की किन्हीं दो विधियों का वर्णन कीजिए।

5. Explain the importance of food packaging. Highlight the characteristics of important food packaging materials.

8

खाद्य पैकेजिंग के महत्व का वर्णन कीजिए। प्रमुख खाद्य पैकेजिंग पदार्थों की विशेषताओं पर प्रकाश डालिए।

6. Name the different types of dehydrators. Discuss freeze drying and tunnel drier in detail.

8

विभिन्न प्रकार के शोषक कौन-कौन से हैं? हिम शुष्कन व टनल शोषक के बारे में विस्तार से लिखिए।