

*This question paper contains 4 printed pages.]*

**5490**

Your Roll No. ....

आपका अनुक्रमांक .....

**B.A. Prog. / III**

**J**

(A)

**FOOD TECHNOLOGY – Paper III**

**Advanced 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) Exhausting

(ii) Yeast

(iii) Marketing and Distribution

(iv) Biscuits and cookies

4×2=8

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

(i) What is gluten and its role in bread making ?

(ii) What are different types of cookers used for canning ?

(iii) Define cryogenic freezing.

(iv) What is a brine solution ?

(v) State the role of salt in bread making.

2×3=6

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

(i) निर्वातन या एग्जास्टिंग

(ii) यीस्ट (खमीर)

(iii) वितरण और विपणन

(iv) बिस्कुट और कुकीज

(ब) संक्षेप में उत्तर दीजिए (3-4 पंक्तियों में)। किन्हीं तीन का उत्तर दें।

(i) ग्लूटेन क्या है तथा ब्रेड बनाने में उसके योगदान का वर्णन करें ?

(ii) डिब्बाबंदी में प्रयोग किए जाने वाले विभिन्न कुकर कौन से हैं, लिखें ?

(iii) निम्नतापी हिमीकरण को परिभाषित करें।

(iv) ब्राइन क्या है ?

(v) ब्रेड बनाने में नमक के योगदान का वर्णन करें।

2. Explain the importance of food packaging and recent advances in the field of packaging.

8

खाद्य पैकेजिंग के महत्व का वर्णन कीजिए। पैकेजिंग में आए आधुनिकतम विकास का विवेचन कीजिए।

3. What are different types of dehydrators ? Describe any two dehydrators in detail.

8

विभिन्न प्रकार के शोषक कौन से हैं ? किन्हीं दो शोषकों के बारे में विस्तार से लिखिए।

4. What is freezing ? Describe the method of freezing.

8

हिमीकरण क्या है ? हिमीकरण की विधि का वर्णन कीजिए।

5. Describe the various steps involved in preparation of preserve ?

8

मुरब्बा तैयार करने के लिए आवश्यक क्रियाओं का उल्लेख कीजिए।

6. Describe various steps involved in bread preparation.

8

ब्रेड बनाने के मुख्य चरणों का वर्णन कीजिए।