

*This question paper contains 4 printed pages.*

936

Your Roll No. ....

**B.A. (Prog.) / III A**

**(L)**

**FOOD TECHNOLOGY**

**Paper III— Advanced Baking and  
Preservation Technology**

**(Admissions of 2004 and onwards)**

**Time : 2 hours**

**Maximum Marks : 38**

*(Write your Roll No. on the top immediately  
on receipt of this question paper.)*

**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 अंग्रेज़ी 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।*

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

(i) Role of yeast in bread making

P. T. O.

- (ii) Types of dehydrators
- (iii) Blanching and exhausting in canning
- (iv) Modern packing techniques.

किन्हीं दो पर टिप्पणियाँ लिखिए:

- (i) ब्रेड निर्माण में यीस्ट या खमीर का योगदान
- (ii) विभिन्न प्रकार के शोषक
- (iii) कैंडिंग में ब्लॉचिंग तथा निर्वर्तन
- (iv) आधुनिक पैकिंग तकनीक या प्रविधियाँ।  $2 \times 4 = 8$

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

- (i) What is role of salt in bread processing?
- (ii) What are principles of freezing food products?
- (iii) Why should bread be sliced only after it is cooled to room temperature?
- (iv) Indicate the role of fat in pastry preparation.
- (v) What are the necessary informations on food labels?

किन्हीं तीन का उत्तर संक्षेप (2-3 लाईन) में लिखिए:

- (i) ब्रेड संसाधन में नमक का क्या योगदान है?
- (ii) खाद्य पदार्थों को हिमीकृत करने के सिद्धान्त का वर्णन कीजिए।

- (iii) बेड को कमरे के तापमान पर आने के पश्चात ही कन्नटना या स्लाइसिंग क्यों करना चाहिए?
- (iv) पेस्ट्री बनाने में वसा का योगदान क्या है?
- (v) खाद्य लेबल पर अनिवार्य जानकारियाँ क्या हैं?  $3 \times 2 = 6$

2. What are the different methods used for bread dough preparations? Describe any *one* in detail.

बेड का डो तैयार करने की विभिन्न विधियाँ क्या हैं? किसी एक विधि का विस्तार से वर्णन कीजिए। 8

3. What are different types of pastries? Describe preparation of any *one* type of pastry in detail.

विभिन्न प्रकार की पेस्ट्री कौन-कौन सी हैं? किसी एक प्रकार की पेस्ट्री को बनाने की विधि को विस्तार से लिखिये। 8

4. What do you understand by marketing? Discuss the different channels through which processed food is marketed.

मार्केटिंग से आपका क्या अभिप्राय है? संसाधित खाद्य पदार्थों के मार्केटिंग या विपणन के विभिन्न माध्यमों का वर्णन कीजिए। 8

5. Discuss the principle of preserve preparation. Describe the steps involved in preserve preparation.

मुरब्बा बनाने के सिद्धान्त का वर्णन कीजिए तथा मुरब्बा बनाने के विभिन्न चरणों का उल्लेख कीजिए। 8

P. T. O.

6. Discuss the importance of food packaging. Describe the essential features of an ideal packing material and also highlight the characteristics of any *two* important food packaging materials.

खाद्य पैकेजिंग के महत्व का विवेचन कीजिए। एक आदर्श पैकिंग पदार्थ में मुख्य विशेषताओं का वर्णन कीजिए तथा किन्हीं दो प्रमुख खाद्य पैकिंग पदार्थों की विशेषताओं पर प्रकाश डालिए। 8