

This question paper contains 4 printed pages.

937

Your Roll No.

B.A. (Prog.) / III A

(T)

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) Diseases of bread

P. T. O.

- (ii) Types of biscuits
- (iii) Freeze Drying
- (iv) Food labelling.

किन्हीं दो पर टिप्पणियाँ लिखिए:

- (i) ब्रेड की बीमारियाँ
- (ii) बिस्कुट के प्रकार
- (iii) हिम शुष्कन
- (iv) खाद्य लेबलिंग।

2×4=8

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

- (i) What is gluten and its role in bread making?
- (ii) Why is sulphuring done for prepared fruits for dehydration?
- (iii) What are the methods of heat processing in canned fruits and vegetables?
- (iv) State the importance of fermentation in bread processing.
- (v) What do you understand by diastatic activity of maida?

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

- (i) ग्लूटिन किसे कहते हैं और ब्रेड बनाने में उसका क्या कार्य है ?
- (ii) निर्जलीकरण में तैयार किए हुए फलों को सुखाने से पहले गंधक का धुआँ क्यों दिया जाता है ?

- (iii) वैनिंग में ताप द्वारा संसाधित किए जाने वाले फल सब्जियों के संसाधन की विधियाँ क्या हैं ?
- (iv) ब्रेड संसाधन में खमीरीकरण के महत्व का वर्णन कीजिए।
- (v) मैदे की “डायस्टेटिक एक्टिविटी” से आप क्या समझते हैं ? 3×2=6

2. Describe different steps in bread processing.

ब्रेड संसाधन में विभिन्न चरणों का वर्णन कीजिए। 8

3. Discuss various steps involved in canning of vegetables.

सब्जियों के डिब्बाबंदी के विभिन्न चरणों का उल्लेख कीजिए। 8

4. Describe the principles of dehydration and the factors responsible for rate of drying fruits and vegetables.

निर्जलीकरण के सिद्धान्त का उल्लेख कीजिए तथा फल व सब्जियों के सूखने की गति को प्रभावित करने वाले घटकों का वर्णन कीजिए। 8

5. Describe the principles of freezing. Discuss the various steps involved in freezing fruits and vegetables.

हिमीकरण के सिद्धान्त का उल्लेख कीजिए तथा फल व सब्जियों को हिमीकृत करने की विधि में विभिन्न क्रियाओं का उल्लेख कीजिए। 8

6. (a) Discuss the different channels through which processed food is marketed.

खाद्य पदार्थों के मार्केटिंग या विपणन के विभिन्न माध्यमों का वर्णन कीजिए। 4

- (b) Discuss the importance of food packaging and list the essential features of an ideal packing material.

खाद्य पैकेजिंग के महत्व का उल्लेख कीजिए तथा एक आदर्श पैकेजिंग पदार्थ में मुख्य विशेषताओं की सूची बनाइए। 4