

[This question paper contains 3 printed pages.]

Your Roll No. ....

आपका अनुक्रमांक .....

8203

JS

B.A. Prog./III

(A)

FOOD TECHNOLOGY

Paper III—Advanced Baking and Preservation

(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 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 including  
Question No. 1 which 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 :

$$4 \times 2 = 8$$

- (i) Blanching
- (ii) Preserve
- (iii) Flaky Pastry
- (iv) Evaluation of Bread

निम्न में से किन्हीं दो पर टिप्पणी लिखिए—

- (i) ब्लांचिंग या विवर्ण करना
- (ii) मुरब्बा
- (iii) फ्लेकी पेस्ट्री
- (iv) ब्रेड का मूल्यांकन

(b) Give short answers (3-4 lines) (*any three*) :

$$2 \times 3 = 6$$

- (i) Write the principle of freezing.
- (ii) Why bread is to sliced when it comes to room temperature ?
- (iii) What do you understand by concentration ?
- (iv) State the difference between dry and compressed yeast.
- (v) What type of flour is good for biscuit preparation ?

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

- (i) हिमीकरण के सिद्धान्त का उल्लेख कीजिए।
- (ii) ब्रेड की स्लाइसिंग (Slicing) कमरे के तापमान पर क्यों करनी चाहिए ?

- (iii) सान्द्रीकरण से आपका क्या तात्पर्य है?
- (iv) सूखे व कम्प्रेस्ड (compressed) यीस्ट में अन्तर स्पष्ट कीजिए।
- (v) बिस्कुट बनाने के लिए किस प्रकार का मैदा उत्तम होता है?

2. What is freezing ? Describe the method of freezing. 8

हिमीकरण क्या है? हिमीकरण की विधि का वर्णन कीजिए।

3. Discuss various steps involved in dehydration of vegetables. 8

सब्जियों के निर्जलीकरण के विभिन्न चरणों का विवेचन कीजिए।

4. Explain the role of different ingredients in the preparation of bread. 8

ब्रेड निर्माण में विभिन्न सामग्री के महत्व का वर्णन कीजिए।

5. Discuss the characteristics of different packaging materials used in the food industry. 8

खाद्य उद्योग में उपयोग में लाई जाने वाली विभिन्न पैकेजिंग सामग्री की विशेषताओं का विवेचन कीजिए।

6. What do you understand by marketing ? What are the different channels through which processed food can be marketed ? 8

वितरण या मार्केटिंग से आप क्या समझते हैं? संसाधित खाद्य पदार्थों के वितरण के विभिन्न तरीकों का उल्लेख कीजिए।