

[This question paper contains 4 printed pages.]

4561

Your Roll No.

आपका अनुक्रमांक _____

B.A. Prog. / III

AS

(R)

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 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।

Answer four questions in all, including
Question No. 1 which is compulsory.

कुल चार प्रश्न कीजिये।

प्रश्न संख्या 1 अनिवार्य है।

P.T.O.

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

- (i) Exhausting
- (ii) Preserve
- (iii) Flaky Pastry
- (iv) Modern packing Techniques (2×4=8)

निम्न में से किन्हीं दो पर टिप्पणी लिखिए :

- (i) निर्वातन या ऐंजास्टिंग
- (ii) मुरब्बा
- (iii) फ्लेकी पेस्ट्री
- (iv) आधुनिक पैकिंग तकनीक

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

- (i) What are the diseases of bread ?
- (ii) What are the qualities of a good biscuit ?
- (iii) Name the enzymes present in yeast.
- (iv) What is role of salt in bread preparation ?
- (v) Write the principle of freezing food products.

(2×3=6)

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

- (i) ब्रेड में होने वाली बिमारियाँ कौन सी हैं ?
- (ii) अच्छे बिस्कुट के गुण लिखें ।

(iii) यीस्ट में उपस्थित एन्जाइम्स या उत्प्रेरक लिखें ।

(iv) ब्रेड निर्माण में नमक का योगदान लिखें ।

(v) हिमीकरण का सिद्धान्त लिखें ।

2. What are the different types of dehydrators used for drying fruits and vegetables ? Discuss tunnel drier in detail. (8)

फल व सब्जियों के निर्जलीकरण के उपयोग में आने वाले विभिन्न प्रकार के शोषक कौन-कौन से हैं ? टनल शोषक के बारे में विस्तार से लिखें ।

3. What are the various methods of bread dough preparation ? Describe any one in detail. (8)

ब्रेड का डो बनाने की विभिन्न विधियाँ क्या हैं ? किसी एक के बारे में विस्तार से लिखें ।

4. Explain the principle of Canning. Describe the different stages of canning fruits and vegetables. (8)

डिब्बाबंदी के सिद्धान्त का उल्लेख करें तथा फल व सब्जियों के डिब्बाबंदी के विभिन्न चरणों का विवेचन कीजिए ।

5. What do you understand by cost control in a food industry ? How can the labour cost be controlled. (8)

खाद्य उद्योग में लागत नियंत्रण से आप क्या समझते हैं ? श्रम लागत को किस प्रकार नियंत्रित किया जा सकता है ।

6. What are the different types of biscuits and cookies ? Describe various steps involved in biscuit preparation. (8)

विभिन्न प्रकार के बिस्कुट व कुकीज़ कौन सी हैं ? बिस्कुट के निर्माण के विभिन्न चरणों का विस्तार से उल्लेख करें ।