

This question paper contains 4 printed pages]

Your Roll No.

1235

B.A. Prog./III

C

FOOD TECHNOLOGY--Paper III

(Advanced Baking and Preservation Technology)

(For 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 प्रश्न-पत्र 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।

1. (a) Write short notes on any *two* of the following : $2 \times 4 = 8$
- (i) Characteristics of a good quality biscuit

P.T.O.

- (ii) Plant sanitation
 - (iii) Staling of bread
 - (iv) Spoilage of canned food.
- (b) Give short answers to any *three* in 3-4 lines : $3 \times 2 = 6$
- (i) What is the role of yeast in bread ?
 - (ii) State *two* advantages of blanching.
 - (iii) List *two* functions of flour in biscuit making.
 - (iv) Write *two* factors affecting food cost.
 - (v) What is the role of knock back in bread making ?
- (अ) निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखिए :
- (i) एक अच्छी गुणवत्ता के बिस्कुट की विशेषताएँ
 - (ii) फैक्ट्री की स्वच्छता
 - (iii) ब्रेड का वासीपन
 - (iv) डिब्बाबंद खाद्य पदार्थों की विकृति

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

- (i) ब्रेड में खमीर का क्या योगदान है ?
- (ii) क्लॉचिंग के दो लाभ लिखिए।
- (iii) बिस्कुट तैयार करने में मैदे के दो कार्य बताइए।
- (iv) खाद्य लागत को प्रभावित करने वाले दो घटकों का उल्लेख कीजिए।
- (v) ब्रेड तैयार करने में नॉक बैक का क्या योगदान है ?

2. Discuss the different methods of dough mixing in the preparation of bread. 8

ब्रेड तैयार करने में डो मिक्सिंग की विभिन्न विधियों का वर्णन कीजिए।

3. What are the different types of dehydrates ? Explain roller drier, freeze drier and tunnel drier with the help of diagrams. 8

शोषक कितने प्रकार के हैं ? रोलर शोषक, हिम शोषक और नलिका शोषक का वर्णन चित्रों सहित कीजिए।

4. (i) What do you understand by the principle of sugar impregnation ?
- (ii) Discuss briefly the method of preparation of preserve.

4-4 8

- (i) शर्करा के व्यापन के सिद्धांत से आप क्या समझते हैं ?
- (ii) मुरब्बा तैयार करने की विधि का विवरण संक्षेप में दीजिए।
5. What are the different types of food packaging materials ? Compare the characteristics of glass and metal packaging. 8
- खाद्य पैकेजिंग सामग्री कितने प्रकार की होती है ? काँच तथा धातु पैकेजिंग की विशेषताओं की तुलना कीजिए।
6. Describe the process of canning in detail. 8
- कैनिंग की प्रक्रिया का वर्णन विस्तारपूर्वक कीजिए।