

This question paper contains 4 printed pages]

Your Roll No.

1236

B.A. Prog./III

C

FOOD TECHNOLOGY

Paper III—Advanced Baking and Preservation

(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।

Attempt Four questions in all including

Question No. 1 which is compulsory.

कुल चार प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

प्रश्न संख्या 1 अनिवार्य है।

1. (a) Write short notes on any two of the following : 2×4=8

(i) Blanching

(ii) Freezing

P.T.O.

(iii) Labour cost

(iv) Difference between short crust, flaky and choux pastry.

(b) Give short answers to any *three* in **3-4** lines : 3×2=6

(i) What is role of gluten in bread making ?

(ii) Why is exhausting carried out in the canning process ?

(iii) State the biological name of yeast used for fermenting bread dough.

(iv) How is flakiness achieved in a flaky pastry ?

(v) What is reverse osmosis ?

(अ) निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखिए :

(i) ब्लांचिंग

(ii) हिमीकरण

(iii) श्रमिकों की लागत

(iv) शार्ट क्रस्ट फ्लेकी तथा शु पेस्ट्री में अन्तर।

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

- (i) ब्रेड तैयार करने में ग्लुटिन का क्या योगदान है ?
- (ii) कैंनिंग की प्रक्रिया में निर्वातन क्यों किया जाता है ?
- (iii) ब्रेड के डो को खमीरीकृत करने में प्रयोग किए जाने वाले खमीर का जैविक नाम लिखिए।
- (iv) फ्लेकी पेस्ट्री को फ्लेकी कैसे बनाया जाता है ?
- (v) विपरीत परास्रण से आप क्या समझते हैं ?

2. Enumerate the different steps in bread making. Discuss dough mixing, proofing and baking. 8

ब्रेड निर्माण के विभिन्न चरणों के नाम लिखिए। डो मिक्सिंग, प्रूफिंग तथा बेकिंग का विवेचन कीजिए।

3. Explain the method of preparation of biscuits. 8

बिस्किट तैयार करने की विधि का वर्णन कीजिए।

4. Differentiate between spray drier, roller drier and vacuum drier. 8

फुहार शोषक, रोलर शोषक तथा निर्वात शोषक में अन्तर स्पष्ट कीजिए।

5. (i) What is the principle of preservation of freezing ?

(ii) Describe the process of freezing peas. 4+4-8

(i) हिमीकरण के परिरक्षण का सिद्धांत क्या है ?

(ii) मटर के हिमीकरण की विधि का वर्णन कीजिए।

6. What are the essential features of an ideal food package ?

Discuss the current trends in food packaging. 8

एक आदर्श खाद्य पैकेज में क्या गुण होने चाहिए ? खाद्य पैकेजिंग की वर्तमान प्रवृत्तियों का विवेचन कीजिए।