

[This question paper contains 4 printed pages.]

5564

Your Roll No.

B.A. (Prog.) / III

D

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 अंग्रेज़ी 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) Role of yeast in bread making
- (ii) Labour cost
- (iii) Cryogenic freezing
- (iv) Labeling of processed foods (4×2=8)

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

- (i) How is syrup different from brine ?
- (ii) What do you understand by the term 'flakiness' ?
- (iii) Give two advantages of blanching vegetables prior to dehydration.
- (iv) What is gluten ?
- (v) Write the biological name of yeast. (2×3=6)

(अ) निम्न में से किन्हीं दो पर शोर्ट नोट लिखिए :

- (i) ब्रेड निर्माण में खमीर का योगदान
- (ii) श्रमिक लागत
- (iii) क्रयोजनिक फ्रीजिंग
- (iv) संसाधित खाद्य पदार्थों की लेबलिंग

(ब) निम्न में से किन्हीं तीन के उत्तर 3-4 वाक्यों में दीजिये :

(i) सिरप और ब्राइन में क्या अंतर है ?

(ii) 'फलेकीनेस' शब्द से आप क्या समझते हैं ?

(iii) निर्जलीकरण से पूर्व ब्लान्चिंग करने के दो लाभ लिखिए ।

(iv) ग्लूटेन क्या है ?

(v) खमीर का जेविक नाम क्या है ?

2. List the various steps in dehydration. What are the objectives of blanching and sulphur treatment of fruits and vegetables ? (8)

निर्जलीकरण के विभिन्न चरणों के नाम लिखिए । फलों और सब्जियों की ब्लान्चिंग और सल्फर उपचार के क्या उद्देश्य हैं ?

3. Discuss the role of various ingredients in bread making. (8)

ब्रेड के लिए आवश्यक सामग्री के महत्व का वर्णन कीजिये ।

4. Enumerate the different types of packaging materials. Compare and contrast the characteristics of metal and glass packaging. (8)

विभिन्न पैकेजिंग सामग्री के नाम लिखिए । धातु तथा कांच पैकेजिंग के गुणों की तुलना कीजिये ।

5. Describe in detail the method of biscuit making. (8)

बिस्कुट तैयार करने की विधि का विस्तार पूर्वक वर्णन कीजिये।

6. Differentiate between candied, crystallized and glazed fruit. Describe briefly the process of preserve making. (8)

कैंडीज़, क्रिस्टलइसड़ और गलेजड़ फल में अंतर स्पष्ट कीजिये। मुरब्बा तैयार करने की विधि का संक्षेप में वर्णन कीजिये।