

[This question paper contains 4 printed pages.]

5565

Your Roll No.

B.A. (Prog.) / III

D

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।

P.T.O.

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

- (i) Role of gluten in bread making
- (ii) Concentration
- (iii) Importance of packaging
- (iv) Methods of pricing / costing the food products (4×2=8)

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

- (i) Enumerate two functions of sulphuring and sulphiting.
- (ii) What is the role of salt in bread making ?
- (iii) At what temperature are canned fruits and vegetables heat processed ?
- (iv) Write two advantages of cryogenic freezing.
- (v) Name the diseases of bread. (2×3=6)

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

- (i) ब्रेड निर्माण में ग्लूटेन का योगदान
- (ii) सान्द्रिकरण
- (iii) पैकेजिंग का महत्व
- (iv) खाद्य उत्पादों के मुल्य निर्धारण की विधियाँ

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

- (i) सलफरिंग और सलफाइडिंग के दो कार्य लिखिए ।
- (ii) ब्रेड निर्माण में नमक का क्या योगदान है ?
- (iii) डिब्बाबंद फलों और सब्जियों का ताप संसाधन किस तापक्रम पर किया जाता है ?
- (iv) क्रयोजनिक फ्रीजिंग के दो लाभ लिखिए ।
- (v) ब्रेड के रोगों के नाम लिखिए ।

2. Define dehydration. Explain briefly the process of dehydrating fruits and vegetables. (8)

निर्जलीकरण की परिभाषा दीजिये । फलों और सब्जियों के निर्जलीकरण की विधि का संक्षेप में वर्णन कीजिये ।

3. List the various steps used in bread making. Describe fermentation, knock back and baking in detail. (8)

ब्रेड तैयार करने के कैंनिंग के विभिन्न चरणों के नाम लिखिए । खमीरीकरण, नोक बैंक और बेकिंग के बारे में विस्तार पूर्वक लिखिए ।

4. Discuss the role of different ingredients in biscuit making. (8)

बिस्कुट बनाने में आवश्यक विभिन्न सामग्री के महत्त्व का विवेचन कीजिये ।

5. What is the importance of packaging food ? Describe the current trends in this field. (8)

खाद्य पैकेजिंग का क्या महत्त्व है ? इस क्षेत्र की वर्तमान प्रवृत्तियों पर प्रकाश डालिए ।

6. How will you select fruits and vegetables for canning ? Enumerate the different steps of canning process. (8)

कैनिंग के लिए फलों और सब्जियों का चुनाव आप किस प्रकार करेंगे ? कैनिंग प्रक्रिया के विभिन्न चरणों के नाम लिखिए ।