

[This question paper contains 4 printed pages.]

375

Your Roll No.

B.A. (Prog.)/III

E

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।

Attempt four questions in all.
Question No. 1 is compulsory.

कुल चार प्रश्नों के उत्तर दीजिये।
प्रश्न क्रमांक 1 अनिवार्य है।

P.T.O.

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

- (i) Characteristics of bread
- (ii) Blanching
- (iii) Types of biscuits
- (iv) Spoilage of canned foods (4×2=8)

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

- (i) What do you understand by the term 'sublimation'?
- (ii) Give two advantages of exhausting.
- (iii) Why is fat not allowed to melt while mixing dough for short crusty pastry?
- (iv) What is laminate packaging?
- (v) List two functions of yeast in bread making (2×3=6)

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

- (i) ब्रेड के गुण
- (ii) ब्लान्चिंग
- (iii) बिस्कुट के प्रकार
- (iv) डिब्बाबंद खाद्य पदार्थों की प्रकृति

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

(i) 'ऊर्ध्वपातन' शब्द से आप क्या समझते हैं?

(ii) निर्वातन के दो लाभ लिखिए।

(iii) शोर्ट क्रस्ट पेस्ट्री बनाते समय वसा को पिघलने क्यों नहीं दिया जाता है?

(iv) लैमिनेट पैकेजिंग क्या है?

(v) ब्रेड बनाने में खमीर के दो कार्य लिखिए।

2. What is the principle of dehydration? Explain spray drier and roller drier in detail. (8)

निर्जलीकरण का सिद्धांत क्या है? फुहार शोषक और रोलर शोषक का विस्तार पूर्वक वर्णन कीजिए।

3. Enumerate the various steps of bread making. Discuss dough mixing, proofing and baking in detail. (8)

ब्रेड तैयार करने के विभिन्न चरणों के नाम लिखिए। डो मिक्सिंग, प्रूफिंग और बेकिंग का विवेचन कीजिये।

4. Classify pastries. Describe the technique of preparing any two pastries. (8)

पेस्ट्री का वर्गीकरण कीजिये। किन्हीं दो प्रकार की पेस्ट्री की विधि का वर्णन कीजिये।

5. What are the essential features of a food package? Discuss the advantages and disadvantages of two packaging materials used for food products. (8)

एक खाद्य पैकेज में क्या-क्या गुण अनिवार्य हैं? खाद्य पदार्थों में प्रयोग किये जाने वाली किन्हीं दो पैकेजिंग सामग्रियों के गुणों एवं अवगुणों पर प्रकाश डालिए।

6. What do you understand by principle of sugar impregnation? Discuss the advantages of curing and pricking in preparing preserves. (8)

शक्कर के व्यापन के सिद्धांत से आप क्या समझते हैं? मुरब्बा बनाते समय क्योरिंग तथा प्रिकिंग (गोदने) से क्या लाभ होते हैं?