

[This question paper contains 4 printed pages.]

376

Your Roll No.

B.A. (Prog.)/III

E

FOOD TECHNOLOGY

Paper III - Advanced Baking and Preservation

(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।*

*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) Staling of bread
- (ii) Freeze drying
- (iii) Food cost
- (iv) Plant sanitation (4×2=8)

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

- (i) Write two differences between sun drying and dehydration.
- (ii) Why are cans cooled to room temperature immediately after heat processing?
- (iii) List two functions of fat in the preparation of short crust pastry.
- (iv) How can you prevent 'freezer burn'?
- (v) Why should bread be cooled prior to slicing? (2×3=6)

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

- (i) ब्रेड का बासीपन
- (ii) हिम शुष्कन
- (iii) स्वादय लागत
- (iv) फैक्ट्री की स्वच्छता

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

(i) धूप में सुखाना और निर्जलीकरण के बीच दो अंतर लिखिए।

(ii) ताप संसाधन के तुरंत पश्चात कैन को कमरे के तापक्रम पर क्यों ठंडा किया जाता है?

(iii) शोर्ट क्रस्ट पेस्ट्री बनाने में वसा के दो कार्य बतलाये।

(iv) 'फीजर बर्न' से बचाव आप कैसे करेंगे?

(v) ब्रेड को स्लाइस करने से पूर्व ठंडा क्यों किया जाता है?

2. Enumerate the different types of dehydrators. Explain any one in detail with the help of suitable diagrams.

(8)

विभिन्न प्रकार के शोषकों के नाम लिखिए। किसी एक शोषक का वर्णन उपयुक्त चित्र की सहायता से कीजिये।

3. What are the different steps in preparing a short crust pastry? Describe the characteristic features of a good pastry.

(8)

शोर्ट क्रस्ट पेस्ट्री तैयार करने के चरण क्या हैं? उच्च गुणवत्ता की पेस्ट्री के गुणों का विवेचन कीजिये।

4. List the different methods of dough mixing in bread preparation. Discuss any one method in detail.

(8)

P.T.O.

ब्रेड के डो मिक्सिंग की विभिन्न विधियाँ क्या हैं? किसी एक विधि का विस्तार पूर्वक वर्णन कीजिये।

5. Explain the various modes of marketing and distribution of processed food products? (8)

संसाधित खाद्य उत्पादों के विपणन और वितरण की भिन्न-भिन्न विधियों पर प्रकाश डालिए।

6. What is the principle of preservation of canning? Discuss heat processing of canned fruits and vegetables. (8)

कैनिंग के परीक्षण का सिद्धांत क्या है? डिब्बाबंद फलों और सब्जियों के ताप संसाधन की प्रक्रिया का वर्णन कीजिये।