

- (2) ये शक्कर के प्राप्ति का स्रोत है :
- (अ) बीट (ब) कॉर्न
(क) उस (ड) इनमें से नहीं
- (3) कोको की बीज कौन-सा तापमान में आती है ?
- (अ) शीतल (ब) अतिशीतल
(क) गर्म (ड) इनमें से नहीं
- (4) चॉकलेट्स इस गट में आते हैं :
- (अ) कार्यशक्ति देनेवाला गट
(ब) प्रोटीनयुक्त गट
(क) अधिक कार्यशक्ति देनेवाला अन्न गट
(ड) इनमें से नहीं
- (5) कोको को बीज भिगोकर किण्वन प्रक्रिया की जाती है क्योंकि :
- (अ) उनमें से मीठापन निकालने के लिए
(ब) उनमें से खट्टापन निकालने के लिए
(क) उनमें से कड़ुवापन निकालने के लिए
(ड) इनमें से नहीं। $2 \times 5 = 10$

5. केक तैयार करने की प्रक्रिया सविस्तार लिखिए।

अथवा

केक बनाने के लिए अत्यावश्यक घटक पदार्थ लिखिए।

10

B.A. (Part-I) Examination
FOOD TECHNOLOGY
(Optional Subject)

Time : Three Hours]

[Maximum Marks : 50

Note :—(1) **ALL** questions are compulsory.

(2) All questions carry equal marks.

1. Explain :

- (a) Functions of Proteins
(b) Drying
(c) Structure of Egg
(d) Effect of deficiency of Iodine.

OR

- (e) Aim of Food Preservation
(f) Refrigeration – for food preservation.
(g) Function of Carbohydrates
(h) Canning. $2\frac{1}{2} \times 4$

2. Write :

- (a) Stages of bread preparation
- (b) Small equipments of use in Bakery
- (c) Fermentation
- (d) Kneader Machine.

OR

- (e) Essential ingredients used in Bakery
- (f) Yeast
- (g) Do-dividing machine
- (h) Nook-back process. 2½×4

3. Describe they various Internal faults in bread.

OR

Describe in detail No-dough time method and Salt delay method of bread. 10

4. Choose the Correct alternative :

- (1) Cocoa beans taste of _____.
- (a) Bitter
- (b) Sour
- (c) Sweet
- (d) None of these

(इ) अन्न संरक्षण के उद्देश्य

(फ) रेफ्रीजरेशन की सहायता से अन्न संरक्षण

(ग) कार्बोहायड्रेट्स के कार्य (कार्बोट्)

(ह) डब्बे के द्वारा अन्न संरक्षण (कॅनिंग) 2½×4

2. लिखिए :-

(अ) ब्रेड बनाने की विधि के टप्पे

(ब) बेकरी में लगने वाले छोटे सामान

(क) आटे की किण्वन प्रक्रिया

(ड) नीडर मशीन

अथवा

(इ) ब्रेड बनाने के लिए आवश्यक कारक पदार्थ

(फ) यीस्ट

(ग) डो-डिव्हायडींग मशीन

(ह) आटे को पल्टी देना। 2½×4

3. ब्रेड के आंतर भाग के विविध दोष विस्तृत रूप से लिखिए।

अथवा

आटा किण्वन प्रक्रिया के बिना ही ब्रेड बनाने की पद्धति और देर से नमक डालकर ब्रेड बनाने की पद्धति विस्तृत रूप से लिखिए। 10

4. योग्य पर्याय चुनिए :

(1) कोको के बीज का स्वाद होता है :

(अ) कडुवा

(ब) खट्टा

(क) मीठा

(ड) इनमें से नहीं

- (4) चॉकलेट्स या गटात मोडतात :
- (अ) कार्यशक्ती देणारा गट
 (ब) प्रथिन युक्त गट
 (क) अति कार्यशक्ती देणारा अन्न गट
 (ड) यापैकी नाही
- (5) कोकोच्या बिया भिजवून आंबवल्या जातात कारण :
- (अ) त्यातला गाडेपणा काढण्यासाठी
 (ब) त्यातला आबंटपणा काढण्यासाठी
 (क) त्यातला कडुपणा काढण्यासाठी
 (ड) यापैकी नाही.

2×5=10

5. केक तयार करण्याची प्रक्रिया सविस्तर लिहा.
 किंवा

केक तयार करण्याकरिता लागणारे अत्यावश्यक घटक पदार्थ सांगा.

10

(हिन्दी माध्यम)

- सूचना :—(1) सभी प्रश्न अनिवार्य हैं।
 (2) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. स्पष्ट कीजिए :
- (अ) प्रथिन के कार्य
 (ब) सुखाने की पद्धती से अन्न संरक्षण
 (क) अंडे की संरचना
 (ड) आयोडीन के अभाव के परिणाम

अथवा

- (2) It is the main source of Sugar _____.
- (a) Beat
 (b) Corn
 (c) Sugarcane
 (d) None of these
- (3) Cocoa beans grow in _____.
- (a) Cold region
 (b) High Cold Region
 (c) Hot Region
 (d) None of these
- (4) Chocolates are included in food group _____.
- (a) Energy giving food group
 (b) Protein group
 (c) High Energy giving food group
 (d) None of these
- (5) Cocoa beans are soaked and fermented to _____.
- (a) Remove its sweetness
 (b) Remove its sourness
 (c) Remove its bitterness
 (d) None of these

2×5=10

5. Write in detail on various steps in processing of cake making.

OR

Explain in brief various essential ingredients required in cake preparation. 10

(मराठी माध्यम)

सूचना :—(1) सर्व प्रश्न आवश्यक आहे.

(2) सर्व प्रश्नांना समान गुण आहेत.

1. स्पष्ट करा :

(अ) प्रथिनांचे कार्य

(ब) वाळविणे पद्धतीने अन्न संरक्षण

(क) अड्याची संरचना

(ड) आयोडनीच्या अभावाचे परिणाम.

किंवा

(इ) अन्न संरक्षणाचे उद्देश

(फ) रेफ्रीजरेशनच्या सहाय्याने अन्न संरक्षण

(ग) कर्बोदकाचे कार्य

(ह) डब्याबंद करणे (canning). 2½×4

2. लिहा :-

(अ) ब्रेड तयार करण्याच्या प्रक्रियेतील टप्पे

(ब) बेकरीमध्ये लागणारे लहान साहित्य

(क) कणिक आंबविणे

(ड) निडर मशिन.

किंवा

(इ) ब्रेड तयार करण्याकरिता लागणारे अत्यावश्यक घटक पदार्थ

(फ) यीस्ट

(ग) डो-डिव्हायडींग मशिन

(ह) कणकेस पल्टी देणे. 2½×4

3. ब्रेडच्या आंतरभागातील विविध दोष सविस्तर लिहा.

किंवा

कणिक आंबविण्यास न ठेवता ब्रेड तयार करण्याची पद्धत व उशीरा मीठ टांकून ब्रेड तयार करण्याची पद्धत सविस्तर लिहा. 10

4. योग्य पर्याय निवडा :

(1) कोकोच्या बियांची चव असते :

(अ) कडु (ब) आंबट

(क) गाडे (ड) यापैकी नाही

(2) हे साखर उत्पादनाचे मुख्य स्रोत आहे :

(अ) बीट (ब) कॉर्न

(क) उस (ड) यापैकी नाही

(3) कोकोच्या बिया या वातावरणात येतात :

(अ) थंड (ब) अतिथंड

(क) गरम (ड) यापैकी नाही