

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

Time : Three Hours]

[Maximum Marks : 50

Note :— (1) All questions are compulsory.

(2) All questions carry equal marks.

1. Explain :

- (a) Definition of food science
- (b) Physical functions of food
- (c) Functions of protein
- (d) Deficiency effects of Vitamin 'A'.

OR

- (e) Functions of Carbohydrate
- (f) Sources of Calcium
- (g) Sufficiency effect of fats
- (h) Functions of Iron.

2½×4

2. Explain the sources and functions of Carbohydrate.

OR

Explain the importance of Fruits and Dry Fruits.

10

3. Select the correct alternatives :

(1) Best method of Milk Preservation is _____.

- | | |
|--------------------|--------------|
| (a) Pasteurization | (b) Freezing |
| (c) Boiling | (d) Steaming |

(2) Method of Fruit Preservation is _____.

- | | |
|------------|------------------|
| (a) Jam | (b) Jelly |
| (c) Squash | (d) All of these |

(3) For preparation of Fruit Jelly _____ is essential in more quantity.

- | | |
|-------------|-------------|
| (a) Dextrin | (b) Glucose |
| (c) Pectin | (d) Sucrose |

(4) Classification of Food Preservation is :

- | | |
|------------------------------|----------------------------|
| (a) Commercial and Household | (b) Scientific and Social |
| (c) Traditional and modern | (d) Economic and Political |

(5) Oil and Spices are called :

- | | |
|----------------------------|---------------------------|
| (a) Modern Preservatives | (b) Natural Preservatives |
| (c) Chemical Preservatives | (d) Method of Canning |

2×5

4. Explain :

- (a) Sugar Mixer Machine
- (b) Needar Machine
- (c) Functions of Yeast
- (d) Flying Ferment.

OR

- (e) Sifter
- (f) Dividing Machine
- (g) Functions of Water and Salt
- (h) Dough Making.

2½×4

5. Explain straight dough method and no time dough method.

OR

Explain the Spong and Dough method and its advantages and disadvantages.

10

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

Time : Three Hours]

[Maximum Marks : 50

(मराठी माध्यम)

सूचना :— (1) सर्व प्रश्न आवश्यक आहेत.
(2) सर्व प्रश्नांना समान गुण आहेत.

1. स्पष्ट करा :

- (अ) आहार शास्त्राची परिभाषा
- (ब) अन्नाचे शारीरिक कार्य
- (क) प्रचिनांचे कार्य
- (ड) जीवनसत्व अ च्या अभावाचे परिणाम.

किंवा

- (इ) कर्बोदकांचे कार्य
- (फ) कैल्शियम प्राप्तीचे साधने
- (ग) स्निग्ध पदार्थांच्या आधिकाचे परिणाम
- (ह) लोहाचे कार्य.

2½×4

2. कर्बोदकांचे स्रोत आणि कार्य स्पष्ट करा.

किंवा

फळे व सुका मेवा यांचे आहारातील महत्व स्पष्ट करा.

10

3. योग्य पर्याय निवडा :

(1) दुध संरक्षणाची सर्वोत्तम पद्धती आहे _____.

- (अ) पाश्चरायझेशन
- (ब) गोठविणे
- (क) उकळणे
- (ड) वाफविणे

(2) फळे टिकविण्याची पद्धती आहे _____.

- (अ) जाम
- (ब) जेली
- (क) सरबत
- (ड) यापैकी सर्व

(3) जेली करण्यासाठी फळांमध्ये अधिक प्रमाणाने असावे _____.

- (अ) डेक्स्ट्रीन
- (ब) ग्लुकोज
- (क) पेक्टिन
- (ड) सुक्रोज

(4) अन्न संरक्षणाच्या पद्धतीचे प्रकार आहेत _____.

(अ) व्यापारी व घरगुती पद्धती

(ब) वैज्ञानिक व सामाजिक पद्धती

(क) पारंपारिक व आधुनिक पद्धती

(ड) आर्थिक व राजकीय पद्धती

(5) तेल व मसाल्यांना म्हणतात _____.

(अ) आधुनिक अन्न संरक्षके

(ब) नैसर्गिक अन्न संरक्षके

(क) रासायनिक अन्न संरक्षके

(ड) डबाबंद पद्धती

2½×4

4. स्पष्ट करा :—

(अ) साखर दळण्याचे मशिन

(ब) नीडर

(क) पीस्टचे कार्य

(ड) मुखण.

किंवा

(इ) सिफ्टर

(फ) डिव्हापडींग मशीन

(ग) पाणी व नीड यांचे कार्य

(ह) कणिक मळणे.

2½×4

5. एकत्रित कणिक पद्धत व कणिक आंबविण्यास न ठेवता ब्रेड तयार करणे स्पष्ट करा.

किंवा

आमटा व कणिक पद्धती स्पष्ट करून त्या पद्धतीचे फायदे तोटे स्पष्ट करा

10

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

Time : Three Hours]

[Maximum Marks : 50

(हिन्दी माध्यम)

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

1. स्पष्ट कीजिए :

- (अ) आहारशास्त्र की परिभाषा
- (ब) अन्न के शारीरिक कार्य
- (क) प्रथिनों का कार्य
- (ड) जीवनसत्व अ के कमतरता के प्रभाव।

अथवा

- (इ) कार्बोज के कार्य
- (फ) कैल्शियम प्रप्ति के साधन
- (ग) स्निग्ध पदार्थ के आधिक्य के परिणाम
- (ह) लोह के कार्य।

2½×4

2. कार्बोज के स्रोत और कार्य स्पष्ट करें।

अथवा

फल और सूखा मेवा इनका महत्व स्पष्ट करें।

10

3. उचित पर्याय चुनिये :

(1) दूध संरक्षण की उत्तम पद्धति है _____।

- (अ) पाश्चरायजेशन
- (ब) जमाना
- (क) उबालना
- (ड) भाप द्वारा पकाना

(2) फल संरक्षण की पद्धति है _____।

- (अ) जॅम
- (ब) जेली
- (क) शरबत
- (ड) इनमें से सभी

(3) जेली बनाने के लिए फलों में अधिक मात्रा में चाहिए _____।

- (अ) डेक्स्ट्रीन
- (ब) ग्लूकोज
- (क) पेक्टिन
- (ड) सुक्रोज

(4) अन्न संरक्षण पद्धति का वर्गीकरण है _____ ।

- (अ) व्यापारी और घरेलू पद्धति
(क) पारंपारिक और आधुनिक पद्धति

- (ब) वैज्ञानिक और सामाजिक पद्धति
(ड) उचित और राजकीय पद्धति

(5) तेल व मसालों को कहा जाता है _____ ।

- (अ) आधुनिक संरक्षक
(क) रासायनिक संरक्षक

- (ब) नैसर्गिक संरक्षक
(ड) हवा बंद पद्धति

2½×4

4. स्पष्ट करें :

- (अ) शक्कर बरीक करने की मशीन
(ब) निडर
(क) पीस्ट के कार्य
(ड) मुखण।

अथवा

- (इ) सिप्टर
(फ) डिक्लॉयडिंग मशीन
(ग) पानी एवं नमक के कार्य
(ह) आटा भूतना।

2½×4

5. एकत्रित आटा पद्धति और आटा खमिरीकरण के लिए ना रखकर ब्रेड तैयार करना यह पद्धति स्पष्ट करें।

अथवा

आमट और आटा पद्धति स्पष्ट करें और इस पद्धति के लाभ और नुकसान स्पष्ट करें।

10