www.sgbauonline.com

AU–2048

B.A. Part–I (Semester–I) Examination

(Optional Subjects)

FOOD TECHNOLOGY

(Home–Economics)

Time : Three Hours] [Maximum Marks : 50

**N.B.** :– (1) **All** questions are compulsory.

(2) All questions carry equal marks.

1. Select the correct alternatives : 2×5

(1) Higher rate _____ are obtained through milk.

(a) Protein (b) Carbohydrate

(c) Minerals (d) Iron.

(2) _____ bacteria help convert milk in to curd.

(a) Multiplus (b) Lactobacillus

(c) Lactoplus (d) Hectaplus.

(3) Quality rating of eggs is done on the basis of _____ .

(a) Sunlight (b) Moonlight

(c) Candlelight (d) Condling.

(4) One gram of fatty food gives _____ calories.

(a) 9 (b) 5

(c) 10 (d) 4

(5) Out of total calories required in a day _____ percent calories are obtained from cereals.

(a) 70-80 (b) 20-30

(c) 100-200 (d) 15-45.

2. Explain the importance of fruits and dry fruit. 10

**OR**

Explain the sources and functions of protein.



www.sgbauonline.com

www.sgbauonline.com

3. Explain : 2½×4

(a) Definition of Food Preservation.

(b) Drying with the help of Machine.

(c) Natural Food Preservatives.

(d) Methods of Food Preservation.

OR

(e) Importance of Food Preservation.

(f) Canning

(g) Drying

(h) Principles of Food Preservation.

4. Explain : 2½×4

(a) Sifter.

(b) Dividing Machine.

(c) Function of Water and Salt.

(d) Dough making.

OR

(e) Flying Ferment.

(f) Functions of Yeast.

(g) Kendar Machine.

(h) Sugar Mixer Machine.

5. Explain the Sponge and Dough method and its advantages and disadvantages. 10

OR

Explain straight dough method and no time dough method.



www.sgbauonline.com

www.sgbauonline.com

AU–2048

B.A. Part–I (Semester–I) Examination

(Optional Subjects)

FOOD TECHNOLOGY

(Home–Economics)

Time : Three Hours] [Maximum Marks : 50

(मराठी माध्यम)

नोट :- (1) सर्व प्रश्न आवश्यक आहेत.

(2) सर्व प्रश्नांना समान गुण आहेत.

1. योग्य पर्याय निवडा : 2×5

(1) दूधातून उच्च प्रतिची मिळतात :

(अ) प्रथिने (ब) कर्बोदके

(क) क्षार (ड) लोह.

(2) _____ या जिवाणुमुळे दुधापासून दही बनते.

(अ) मल्टीप्लस (ब) लॅक्टोबॅसीलस

(क) लॅक्टोप्लस (ड) हेक्टोप्लस.

(3) अंड्याची प्रतवारी करण्यासाठी _____ ही पद्धत वापरतात.

(अ) सुर्यप्रकाश (ब) चंद्रप्रकाश

(क) मोमबत्ती प्रकाश (ड) प्रकाश चाचणी.

(4) एक ग्रॅम स्निग्ध पदार्थापासून _____ उष्मांक मिळतात.

(अ) 9 (ब) 5

(क) 10 (ड) 4

(5) हररोज लागणाऱ्या एकूण कॅलरीपैकी _____ टक्के कॅलरी तृणधान्यांपासून मिळतात.

(अ) 70-80 (ब) 20-30

(क) 100-200 (ड) 15-45



www.sgbauonline.com

www.sgbauonline.com

2. पहले व भुक्का मेळा यांचे आहारातील महत्व स्पष्ट करा. 10

किंवा

प्रथिनांचे प्रेत अपि कार्य स्पष्ट करा

3. स्पष्ट करा : 2½×4

(अ) अन्न संरक्षणाच्या परिभाषा.

(ब) यंत्राच्या सहाय्याने वाळविणे

(क) नैसर्गिक अन्न संरक्षके.

(ड) अन्न संरक्षणाच्या पद्धती.

किंवा

(इ) अन्न संरक्षणाचे फायदे.

(फ) डबाबंद करणे.

(ग) वाळविणे.

(ह) अन्न संरक्षणाचे तत्व.

4. स्पष्ट करा : 2½×4

(अ) सिस्टर

(ब) डिव्हायडींग मशीन

(क) पानी व मीठ यांचे कार्य

(ड) कणीक मळणे.

किंवा

(इ) मुखरण

(फ) यीस्ट चे कार्य

(ग) मीडर मशीन

(ह) शेवर डब्ल्यूचे मशीन

5. आमटा व कणिक पद्धत स्पष्ट करून त्या पद्धतीचे फायदे व तोटे स्पष्ट करा. 10

किंवा

एकत्रित कणिक पद्धत व कणिक आंबविण्याचा व हेवती ब्रेड तयार करणे स्पष्ट करा.



www.sgbauonline.com

www.sgbauonline.com

AU–2048

# B.A. Part–I (Semester–I) Examination

## (Optional Subjects)

## FOOD TECHNOLOGY

## (Home–Economics)

Time : Three Hours] [Maximum Marks : 50

(हिन्दी माध्यम)

नोट :– (1) सभी प्रश्न अनिवार्य हैं ।

(2) सभी प्रश्नों के समान गुण हैं ।

1. उचित पर्याय चुनिये : 2×5

(1) दूध के माध्यम से उच्च प्रती के _____ मिलते हैं ।

(अ) प्रथिने (ब) कर्बोज

(क) क्षार (ड) लोह

(2) _____ इस जीवाणु के कारण दूध से दही बनता है ।

(अ) मल्टीप्लस (ब) लॅक्टोबॅसीलस

(क) लॅक्टोप्लस (ड) हेक्टोप्लस

(3) अंडे की प्रतवारी करने के लिये _____ _____ पद्धति का उपयोग करते हैं ।

(अ) सूर्यप्रकाश (ब) चंद्रप्रकाश

(क) मेमबत्ती (ड) प्रकाश चाचणी ।

(4) एक ग्रॅम सिनग्ध पदार्थ से _____ _____ उष्मांक मिलते हैं ।

(अ) 9 (ब) 5

(क) 10 (ड) 4

(5) हररोज लगनेवाली सभी उष्मांक से _____ _____ टके उष्मांक तृणधान्य से मिलती है ।

(अ) 70-80 (ब) 20-30

(क) 100-200 (ड) 15-45



www.sgbauonline.com

www.sgbauonline.com

2. नल और सुख नेड इनका महत्व स्पष्ट करें 10

अथवा

ग्रंथियों के स्रोत और कार्य स्पष्ट करें ।

3. स्पष्ट करें : 2½×4

(अ) अन्न संरक्षण की परिभाषा ;

(ब) मशीन की सहायता से सूखाना ;

(क) प्राकृतिक अन्न संरक्षक ;

(ड) अन्न संरक्षण की विधियाँ

अथवा

(इ) अन्न संरक्षण के लाभ ;

(फ) डिब्बाबंद करना ;

(ग) सूखाना ;

(ह) अन्न संरक्षण के तत्व ।

4. स्पष्ट करें : 2½×4

(अ) सिफ्टर ।

(ब) डिव्हायडींग मशीन ।

(क) पर्ल एड नरल के कार्य

(ड) आटा भूनना ।

अथवा

(इ) मुरूण ।

(फ) यीस्ट के कार्य ;

(ग) नीडर मशीन ;

(ह) शक्कर आरिज करने की मशीन ।

5. आम्टा और आटा पद्धति स्पष्ट करें और इस पद्धति के लाभ और नुकसान स्पष्ट करें । 10

अथवा

एलट्रिट आटा पद्धति और आटा ग्लेसीकरण के लिये न रखकर ब्रेड तैयार करने की पद्धति स्पष्ट करें



www.sgbauonline.com