

B.A. (Part—II) Examination
(Optional Subject)
FOOD TECHNOLOGY
(Home-Economics)

Time : Three Hours]

[Maximum Marks : 50

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

(2) All questions carry equal marks.

1. Write the characteristics of good quality bread.

OR

Write the causes of bread staling.

10

2. Select the correct alternative :

- (i) Biscuits gets its nutrients from :

- | | |
|-----------|-------------------|
| (a) Flour | (b) Egg |
| (c) Sugar | (d) Baking powder |

- (ii) Which is the essential ingredients while making the biscuits and cookies ?

- | | |
|-------------|-------------------|
| (a) Sugar | (b) Flour |
| (c) Essence | (d) None of these |

- (iii) Biscuits and cookies gets its smell and taste from :

- | | |
|-------------|-------------------|
| (a) Sugar | (b) Flour |
| (c) Essence | (d) None of these |

- (iv) Cookies gets its nutritive value from :

- | | |
|--------------|------------------|
| (a) Soyabean | (b) Groundnut |
| (c) Egg | (d) All of these |

- (v) Cookies gets its sweetness from :

- | | |
|-----------|-------------------|
| (a) Sugar | (b) Baking powder |
| (c) Flour | (d) None of these |

2×5

3. Write the classification of dishes prepared from very hard wheat.

OR

Write the process of preparing any one product from very hard wheat.

10

4. Explain :

- (a) Ingredients of chocolate
- (b) Process of Chikki making
- (c) Major ingredients for high boiled sweets
- (d) Chocolate mixture

OR

- (e) Types of high boil sweets
- (f) Chocolate cooling
- (g) Process of chocolate making
- (h) Molding.

10

5. Write about the process of making toffy.

OR

Explain the fault in caramel.

10

B.A. (Part—II) Examination
(Optional Subject)
FOOD TECHNOLOGY
(Home-Economics)

Time : Three Hours]

[Maximum Marks : 50

(मराठी माध्यम)

सूचना :—(1) सर्व प्रश्न अनिवार्य आहेत.

(2) सर्व प्रश्नांना समान गुण आहेत.

1. उत्कृष्ट ब्रेडचे गुणधर्म सविस्तर सांगा.

किंवा

ब्रेड शिळा होण्याची कारणे सविस्तर सांगा.

10

2. योग्य पर्याय निवडा :

(i) बिस्किटांना पोष्टीकता यामुळे येते :

(अ) मैदा

(ब) अंडी

(क) साखर

(ड) बेकींग पावडर

(ii) बिस्कटे व कुकीज तयार करतांना लागणारा अत्यावश्यक घटक पदार्थ :

(अ) साखर

(ब) मैदा

(क) स्वादार्क

(ड) यापैकी नाही

(iii) बिस्कटे व कुकीजला सुगंध व चव यामुळे येते :

(अ) साखर

(ब) मैदा

(क) स्वादार्क

(ड) यापैकी नाही

(iv) कुकीजचे पोषण मुल्य यामुळे वाढते :

(अ) सोयाबीन

(ब) शेंगदाणे

(क) अंडी

(ड) यापैकी सर्व

(v) कुकुजमळे गोडी यामुळे येते :

(अ) साखर

(ब) बेकींग पावडर

(क) मैदा

(ड) यापैकी नाही

2×5

3. अती मजबुत मैद्वयानूत तयार होणाऱ्या पदार्थाची वर्गीकरण नोंदित करा.

किंवा

अती मजबुत मैद्वयानूत तयार केलेल्या कोणत्याही एका पदार्थाची प्रक्रिया नोंदित लिहा.

10

4. साष्ट करा :

- (अ) चॉकलेट चे घटक पदार्थ
- (ब) टॉफी तयार करण्याची प्रक्रिया
- (क) हायड्रॉथर्मिंग सिव्ढ्स करिता लागणारे मुख्य घटक पदार्थ
- (ड) चॉकलेट चे मिश्रण

किंवा

- (इ) हायड्रॉथर्मिंग सिव्ढ्स चे प्रकार
- (फ) चॉकलेट थंड करणे
- (ग) चॉकलेट तयार करण्याची प्रक्रिया
- (ह) साचा भरणे.

10

5. टॉफी तयार करण्याची प्रक्रिया साष्ट करा

किंवा

कॅरामेल मधील दोष सांगा.

10

B.A. (Part—II) Examination
(Optional Subject)
FOOD TECHNOLOGY
(Home-Economics)

Time : Three Hours]

[Maximum Marks : 50

(हिन्दी माध्यम)

सूचना :—(1) सभी प्रश्न आवश्यक हैं।

(2) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. उत्कृष्ट ब्रेड के गुणधर्म सविस्तार लिखिये।

अथवा

ब्रेड बासी होने के कारण सविस्तार लिखिये।

10

2. उचित पर्याय चुनिये :

(i) बिस्कुटों में पौष्टिकता इससे आती है :

(अ) मैदा

(ब) अंडा

(क) शक्कर

(ड) बेकींग पाउडर

(ii) बिस्कुट और कुकीज तैयार करने के लिए लगने वाले आवश्यक घटक पदार्थ हैं :

(अ) शक्कर

(ब) मैदा

(क) स्वादार्क

(ड) इनमें से नहीं

(iii) बिस्कुट और कुकीज को सुगंध और स्वाद इससे आता है :

(अ) शक्कर

(ब) मैदा

(क) स्वादार्क

(ड) इनमें से नहीं

(iv) कुकीज के पोषण मूल्य इससे बढ़ते हैं :

(अ) सोयाबीन

(ब) मुंगफली के दाने

(क) अंडा

(ड) इनमें से सभी

(v) कुकीज में भीठापन इससे आता है :

(अ) शक्कर

(ब) बेकींग पाउडर

(क) मैदा

(ड) इनमें से नहीं

2×5

3. ज्यादा मजबूत मैदे से बनने वाले पदार्थों का वर्गीकरण संविस्तार कीजिये।

अथवा

ज्यादा मजबूत मैदे से बनने वाले कौनसे किसी एक पदार्थ की प्रक्रिया संविस्तार लिखिये।

10

4. स्पष्ट कीजिये :

- (अ) चॉकलेट के घटक पदार्थ
- (ब) चिक्की बनाने की प्रक्रिया
- (क) हायब्रॉयलिंग मिश्रण के लिये लगने वाले मुख्य घटक पदार्थ
- (ड) चॉकलेट का निष्क्रमण

अथवा

- (इ) हायब्रॉयलिंग मिश्रण के प्रकार
- (फ) चॉकलेट टंडा करना
- (ग) चॉकलेट बनाने की प्रक्रिया
- (ह) सांच भरना

10

5. टॉफी बनाने की प्रक्रिया स्पष्ट कीजिये।

अथवा

कैंरामल में (दोष) कमिया बताइये।

10