

B.A. (Part-II) 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 : 2½×4
- (a) Symptoms of staleness of bread
 - (b) Amonium chloride
 - (c) Malt
 - (d) Steps for prevention from ropeness of bread.

OR

- (e) Amonium persulphate
 - (f) G.M.S.
 - (g) Causes of ropeness of bread
 - (h) Steps for prevention from mould.
2. Explain : 2½×4
- (a) Faults in biscuits
 - (b) Moulding of dough
 - (c) Mixing of hydrogenated oil and sugar
 - (d) Mixing.

OR

- (e) Baking
 - (f) Shaping of dough by rolling process
 - (g) To give a shape using a moulding machine
 - (h) Mixing a flour by using hydrogenated oil.
3. Describe in detail the process of biscuit and cookies. 10

OR

Explain the faults in biscuit and cookies.

4. Describe in detail process of chocolate. 10

OR

Explain in detail the ingredients needed for chocolate.

5. Choose the correct alternatives :— 2×5

(i) Soft ball syrup is used for :

- (a) Fudge
- (b) Fondant
- (c) Burfy
- (d) All of these

(ii) Firm ball syrup is used for :

- (a) Caramel
- (b) Fudge
- (c) Toffee
- (d) None of these

- (iii) Hard ball syrup is used for :
- (a) Fondant
 - (b) Fudge
 - (c) Caramel
 - (d) Toffee
- (iv) Soft crack syrup is used for :
- (a) Butter scotch
 - (b) Fudge
 - (c) Fondant
 - (d) None of these
- (v) Hard crack syrup is used for :
- (a) Caramel
 - (b) Lollypop
 - (c) Fudge
 - (d) None of these.

(मराठी माध्यम)

सूचना :— (1) सर्व प्रश्न अनिवार्य आहेत.

(2) सर्व प्रश्नांना समान गुण आहेत.

1. स्पष्ट करा :-

2½×4

- (अ) ब्रेड शिळी झाल्याची लक्षणे.
- (ब) अमोनियम क्लोराईड.
- (क) माल्ट.
- (ड) ब्रेड चिकटा होऊ नये म्हणून उपाययोजना.

किंवा

- (इ) अमोनियम परसल्फेट.
- (फ) जी. एम. एस.
- (ग) ब्रेड चिकटा होण्याची कारणे.
- (ह) ब्रेडवर बुरशीची वाढ होऊ नये म्हणून घ्यावयाची काळजी.

2. स्पष्ट करा :-

2½×4

- (अ) बिस्कीटां मधील दोष.
- (ब) कणकेला आकार देणे.
- (क) वनस्पतीज तूप व पिठी साखर एकत्र करणे.
- (ड) मिश्रण तयार करणे.

किंवा

- (इ) भाजणे.
- (फ) कणिक मळल्यावर लाटून आकार देणे.
- (ग) मोल्डींग मशीनवर आकार देणे.
- (ह) वनस्पतीज तूप चोळून कणकेचे मिश्रण करणे.

3. बिस्कीट व कुकीज तयार करण्याच्या पद्धतीचे सविस्तर वर्णन करा.

10

किंवा

बिस्कीट व कुकीजमधील दोष सांगा.

4. चॉकलेट बनविण्याची प्रक्रिया स्पष्ट करा.

10

किंवा

चॉकलेट करिता लागणाऱ्या घटक पदार्थांचे वर्णन करा.

5. योग्य पर्याय निवडा :-

2×5

(i) सॉफ्ट बॉल सिरपचा उपयोग होतो :

- (अ) फज
- (ब) फाँडंट
- (क) बर्फ़ी
- (ड) यापैकी सर्व.

(ii) फर्म बॉल सिरपचा उपयोग होतो :

- (अ) कॅरामल
- (ब) फज
- (क) टॉफी
- (ड) यापैकी नाही.

(iii) हार्ड बॉल सिरपचा उपयोग होतो :

- (अ) फाँडंट
- (ब) फज
- (क) कॅरामल
- (ड) टॉफी.

(iv) सॉफ्ट क्रॅक सिरपचा उपयोग होतो :

- (अ) बटरस्कॉच
- (ब) फज
- (क) फाँडंट
- (ड) यापैकी नाही.

(v) हार्ड क्रॅक सिरपचा उपयोग होतो :

- (अ) कॅरामल
- (ब) लॉलीपॉप
- (क) फज
- (ड) यापैकी नाही.

(हिन्दी माध्यम)

सूचना :— (1) सभी प्रश्न अनिवार्य हैं।

(2) सभी प्रश्नों के समान अंक हैं।

1. स्पष्ट कीजिए :-

2½×4

- (अ) ब्रेड बासी होने के लक्षण।
- (ब) अमोनियम क्लोराईड।
- (क) माल्ट।
- (ड) ब्रेड चिकटा न होने के उपाय।

अथवा

- (इ) अमोनियम परसल्फेट।
- (फ) जी. एम. एस.।
- (ग) ब्रेड चिकटा होने के कारण।
- (ह) ब्रेड पर फफुंदी की वृद्धि न होने की खबरदारी।

2. स्पष्ट कीजिए :-

2½×4

- (अ) बिस्किट के दोष।
- (ब) आटे को आकार देना।
- (क) वनस्पति घी व पिसी शक्कर मिलाना।
- (ड) मिश्रण तैयार करना।

अथवा

(इ) भूनना।

(फ) आटा गूँथकर बेलन से आकार देना।

(ग) मोल्डींग मशीन पर आकार देना।

(ह) वनस्पति घी लगाकर आटे का मिश्रण तैयार करना।

3. बिस्किट व कुकीज तैयार करने की पद्धति का सविस्तार वर्णन कीजिए। 10

अथवा

बिस्किट व कुकीज के दोष लिखिए।

4. चॉकलेट बनाने की प्रक्रिया स्पष्ट कीजिए। 10

अथवा

चॉकलेट के लिए लगनेवाले घटक पदार्थों का वर्णन कीजिए।

5. योग्य पर्याय चुनिए :- 2×5

(i) सॉफ्ट बॉल सिरप का उपयोग होता है :

(अ) फज

(ब) फाउंडेंट

(क) बर्फी

(ड) इनमें से सभी।

(ii) फर्म बॉल सिरप का उपयोग होता है :

(अ) कैरामल

(ब) फज

(क) टॉफी

(ड) इनमें से नहीं।

(iii) हार्ड बॉल सिरप का उपयोग होता है :

- (अ) फाँड़ंट
- (ब) फज
- (क) कैरामल
- (ड) टॉफी।

(iv) सॉफ्ट क्रैक सिरप का उपयोग होता है :

- (अ) बटर स्कॉच
- (ब) फज
- (क) फाँड़ंट
- (ड) इनमें से नहीं।

(v) हार्ड क्रैक सिरप का उपयोग होता है :

- (अ) कैरामल
- (ब) लॉलीपॉप
- (क) फज
- (ड) इनमें से सभी।