

AU-1959

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. Explain :

- (a) Internal characteristics of Bread
- (b) Internal faults of Bread
- (c) Staleness of Bread
- (d) Physical improvers of Bread

OR

- (e) External characteristics of Bread
- (f) External faults of Bread
- (g) Prevention of Staleness of Bread
- (h) Enriching agents for Bread.

2½×4

2. Select the correct alternatives :

(1) Nutritive value of biscuits increases by :

- | | |
|--------------|------------------|
| (a) Soyabean | (b) Groundnuts |
| (c) Eggs | (d) All of these |

(2) Sweetness in cookies is due to _____.

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

(3) For making biscuits this process is used _____.

- (a) Frying
- (b) Baking
- (c) Boiling
- (d) None of these

(4) Important ingredients of cookies ____ .

- (a) Baking powder
- (b) Essence
- (c) Eggs
- (d) Flour

(5) For enriching quality of bread , ____ is used.

- (a) Essence
- (b) Baking powder
- (c) Eggs
- (d) None of these

2×5

3. Explain the types of bakery products and give details about baking process of cookies.

OR

Explain any one method of cookies processing and write importance of bakery products.

10

4. Explain :

- (a) Required ingredients for chocolate.
- (b) Chocolate-mixing and refining.
- (c) Properties of high boiled sweets.
- (d) High boiled sweets preparation process.

OR

- (e) Ingredients required for high boiled sweets.
- (f) Chocolate-moulding and cooling.
- (g) Types of high boiled sweets.
- (h) Chocolate coating.

2½×4

5. Explain the effective factors of caramel quality and give details of faults in caramel.

OR

Explain the manufacturing process of Toffee.

10

AU-1959

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

Time : Three Hours]

[Maximum Marks : 50

(मराठी माध्यम)

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

1. स्पष्ट करा :

- (अ) ब्रेडचे आंतरीक गुणधर्म
- (ब) ब्रेडमधील आंतरीक दोष
- (क) ब्रेड खराब होणे
- (ड) ब्रेडचे भौतिक सुधारके

किंवा

- (इ) ब्रेड चे बाह्य गुणधर्म
- (फ) ब्रेड मधील बाह्य दोष
- (ग) ब्रेड खराब होवू नये म्हणून प्रतिबंध
- (ह) ब्रेड सुधारणेमधील समृद्ध घटक.

2½×4

2. योग्य पर्याय निवडा :

(1) बिस्कीटांचे पोषणमुल्य या घटकामुळे वाढते _____.

- | | |
|-------------|-----------------|
| (अ) सोयाबीन | (ब) शेंगदाणे |
| (क) अंडी | (ड) यापैकी सर्व |

(2) कुकीजमध्ये गोडवा या घटकामुळे येतो _____.

- | | |
|------------------|-----------------|
| (अ) मैदा | (ब) साखर |
| (क) बेकींग पावडर | (ड) यापैकी नाही |

(3) बिस्कीट बनविण्याकरीता ही पद्धती उपयोगत आणली जाते :

- | | |
|-----------|-----------------|
| (अ) तळणे | (ब) भाजणे |
| (क) उकळणे | (ड) यापैकी नाही |

(4) कुकीज मधील महत्वाचा घटक :

- | | |
|------------------|---------------|
| (अ) बेकींग पावडर | (ब) स्वादार्क |
| (क) अंडी | (ड) मैदा |

(5) बिस्कीटांच्या गुणवत्ता समृद्धीसाठी वापरतात :

- | | |
|---------------|------------------|
| (अ) स्वादार्क | (ब) बेकींग पावडर |
| (क) अंडी | (ड) यापैकी नाही |

2×5

3. बेकरी प्रॉडक्टचे प्रकार सांगून कुकीज बनविण्याची प्रक्रीया विषद करा

किंवा

कुकीज बनविण्याची कोणतीही एक पद्धत तिहा व बेकरी प्रॉडक्टचे महत्व स्पष्ट करा.

10

4. स्पष्ट करा :

- (अ) चॉकलेट करीता लागणारे घटक पदार्थ
 (ब) चॉकलेट-मिक्सींग आणि रिफायनींग
 (क) हाय बॉईलड स्वीटचे गुणधर्म
 (ड) हाय बॉईलड स्वीट तयार करण्याची प्रक्रीया

किंवा

- (इ) हाय बॉईलड स्वीट करीता लागणारे घटक पदार्थ
 (फ) चॉकलेट-मोल्डींग आणि कुलींग
 (ग) हाय बॉईलड स्वीटचे प्रकार
 (ह) चॉकलेट कोटींग

2½×4

5. कॅरमल गुणवत्तेचे प्रभावी घटक सांगा व कॅरमल मधील दोष स्पष्ट करा.

किंवा

टॉफी तयार करण्याची प्रक्रीया स्पष्ट करा.

10

AU-1959

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

Time : Three Hours]

[Maximum Marks : 50

(हिन्दी माध्यम)

सूचना :—(1) सभी प्रश्न अनिवार्य हैं।

(2) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. स्पष्ट करें :

- (अ) ब्रेड के आंतरिक गुणधर्म
- (ब) ब्रेड के आंतरिक दोष
- (क) ब्रेड खराब होना
- (ड) ब्रेड के भौतिक सुधारक

अथवा

- (इ) ब्रेड के बाह्य गुणधर्म
- (फ) ब्रेड के बाह्य दोष
- (ग) ब्रेड खराब ना हो इसलिये प्रतिबंध
- (ह) ब्रेड सुधारने के लिये समृद्ध घटक।

2½×4

2. उचित विकल्प चुनिये :

(1) बिस्कुट के पोषण मूल्य वृद्धिगत करने वाला घटक है :

- | | |
|-------------|------------------|
| (अ) सोयाबीन | (ब) मूंगफली |
| (क) अंडा | (ड) इनमें से सभी |

(2) कुकीज में मिठास इस कारण आती है :

- | | |
|------------------|-----------------------|
| (अ) मैदा | (ब) शर्करा |
| (क) बेकिंग पाउडर | (ड) इनमें से कोई नहीं |

(3) बिस्कुट बनाने के लिये इस प्रक्रिया का इस्तेमाल किया जाता है :

- (अ) तलना (ब) भूनना
(क) उबालना (ड) इनमें से कोई नहीं

(4) कुकीज का महत्वपूर्ण घटक है :

- (अ) बेकिंग पाउडर (ब) स्वादार्क
(क) अंडा (ड) मैदा

(5) बिस्कुट के गुणवत्ता समृद्धि के लिये इस्तेमाल होना है :

- (अ) स्वादार्क (ब) बेकिंग पाउडर
(क) अंडा (ड) इनमें से कोई नहीं 2×5

3. बेकरी प्रोडक्ट्स के प्रकार बताकर कुकीज तैयार करने की प्रक्रिया का वर्णन कीजिये।

अथवा

कुकीज तैयार करने की एक विधि का वर्णन कीजिये एवं बेकरी प्रोडक्ट्स का महत्व स्पष्ट करें।

10

4. लिखिये :

- (अ) चॉकलेट के लिये लगने वाले घटक पदार्थ
(ब) चॉकलेट-मिक्सींग एवं रिफायनींग
(क) हाय बॉईलड स्वीट के गुणधर्म
(ड) हाय बॉईलड स्वीट तैयार करने की प्रक्रिया

अथवा

- (इ) हाय बॉईलड स्वीट के घटक पदार्थ
(फ) चॉकलेट-मोल्डींग और कुलींग
(ग) हाय बॉईलड स्वीट के प्रकार
(ह) चॉकलेट कोटींग। 2½×4

5. कॅरामल गुणवत्ता के प्रभावी घटक बताइये एवं कॅरामल के दोष स्पष्ट करें।

अथवा

टॉफी तैयार करने की प्रक्रिया स्पष्ट करें।

10