

(क) जमे हुए योगर्ट के प्रसंस्करण के बारे में विस्तार से बताएं।

(ख) आइसक्रीम बनाने में उपयोग की जाने वाली विभिन्न प्रकार की फ्रीजिंग तकनीकों का वर्णन करें।

5. Explain the composition and packaging requirements of different kinds of ice cream. (10)

विभिन्न प्रकार की आइसक्रीम की संरचना और पैकेजिंग आवश्यकताओं की व्याख्या करें।

[This question paper contains 4 printed pages.]

Your Roll No.....

Sr. No. of Question Paper : 3924

I

Unique Paper Code : 2206000006

Name of the Paper : Frozen Dessert Technology

Name of the Course : SEC

Semester : III

Duration : 1 Hour

Maximum Marks : 30

Instructions for Candidates

1. Write your Roll No. on the top immediately on receipt of this question paper.
2. Attempt any **Three** questions.
3. Parts of a question to be attempted together.
4. Each question carries equal marks.
5. Answers may be written either in English or Hindi; but the same medium should be used throughout the paper.

छात्रों के लिए निर्देश

1. इस प्रश्न-पत्र के मिलते ही ऊपर दिए गए निर्धारित स्थान पर अपना अनुक्रमांक लिखिए।

3924

2

2. किन्हीं तीन प्रश्नों का उत्तर दीजिए।
3. प्रश्नों के सभी भाग एक साथ करें।
4. प्रत्येक प्रश्न के अंक समान हैं।
5. इस प्रश्न-पत्र का उत्तर अंग्रेजी या हिंदी किसी एक भाषा में दीजिए, लेकिन सभी उत्तरों का माध्यम एक ही होना चाहिए।

1. Answer briefly **any five** of the following questions :

- (a) Food emulsifiers
- (b) Ice cream sandwich
- (c) Principle of freezing
- (d) Name three types of freezers
- (e) Enthalpy
- (f) Any three common defects in ice cream
- (g) Role of stabilizers in ice cream making

(5×2=10)

निम्नलिखित में से किन्हीं पाँच प्रश्नों का संक्षेप में उत्तर दीजिए :

- (क) खाद्य इमल्सीफायर्स

3924

3

- (ख) आइसक्रीम सैंडविच
- (ग) जमने (फ्रीजिंग) का सिद्धांत
- (घ) तीन प्रकार के फ्रीजर के नाम बताइए
- (ङ) एन्थैल्पी
- (च) आइसक्रीम में कोई तीन सामान्य दोष
- (छ) आइसक्रीम बनाने में स्टेबलाइजर्स की भूमिका

2. Describe various types of frozen desserts in detail. (10)

विभिन्न प्रकार की फ्रेज़न डेसर्ट का विस्तार से वर्णन करें।

3. Trace the salient historical developments in frozen dessert industry. (10)

फ्रेज़न डेसर्ट उद्योग में प्रमुख ऐतिहासिक विकास का पता लगाएं।

4. (a) Explain the processing of frozen yogurt in detail.

(b) Describe different types of freezing techniques used in making ice cream. (5+5=10)

P.T.O.