

(क) शर्बत और आइस कैंडी बनाने में प्रयुक्त सामग्री की भूमिका का वर्णन करें।

(ख) फ्रोजन डेसर्ट के लिए पैकेजिंग का चयन करते समय किन बातों को ध्यान में रखना चाहिए?

5. Provide an overview on the historical development of the frozen dessert industry, with an emphasis on its future prospects. (10)

भविष्य की संभावनाओं पर जोर देते हुए फ्रोजन डेसर्ट उद्योग के ऐतिहासिक विकास का एक विवरण (ओवरव्यू) प्रदान करें।

[This question paper contains 4 printed pages.]

Your Roll No.....

Sr. No. of Question Paper : 3887

I

Unique Paper Code : 2206000006

Name of the Paper : Frozen Dessert Technology

Name of the Course : Skill Enhancement Course

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।

3887

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) Melting point
- (b) Minimum total solids
- (c) Vogt instant freezer
- (d) Types of freezing
- (e) Common defects in ice cream
- (f) Freezing point
- (g) Milk Solid Not Fat (MSNF) (5×2=10)

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

- (क) गलनांक
- (ख) न्यूनतम कुल ठोस

3887

3

- (ग) वोग्ट इंस्टेंट फ्रीजर
- (घ) फ्रीजिंग के प्रकार
- (ङ) आइसक्रीम में सामान्य दोष
- (च) हिमांक बिंदु
- (छ) मिल्क सॉलिड नॉट फैट (एमएसएनएफ)

2. Explain the FSSAI regulations on ice-cream and frozen dessert. (10)

आइसक्रीम और फ्रोजन मिठाई (डिसेर्ट) पर एफएसएसआई (FSSAI) नियमों की व्याख्या करें।

3. Explain the processing of ice cream sandwich and mellorine in detail. (10)

आइसक्रीम सैंडविच और मेलोरिन के प्रसंस्करण को विस्तार से समझाइए।

4. (a) Describe the role of ingredients used in making sorbets and ice candies.

(b) What points should be kept in mind while selecting packaging for frozen desserts? (5+5=10)

P.T.O.