

This question paper contains 3 printed pages]

Roll No.

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

S. No. of Question Paper : 3843

Unique Paper Code : 2206000006

Name of the Paper : Frozen Dessert Technology

Type of the Paper : SEC

Semester : VI

Duration : 1 Hour

Maximum Marks : 30

(Write your Roll No. on the top immediately on receipt of this question paper.)

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

Note : — Answers may be written either in English or in Hindi; but the same medium should be used throughout the paper.

टिप्पणी :— इस प्रश्न-पत्र का उत्तर अंग्रेजी या हिंदी किसी एक भाषा में दीजिए; परन्तु सभी उत्तरों का माध्यम एक ही होना चाहिए।

Attempt any *three* questions.

Parts of a question to be attempted together.

Each question carries equal marks.

किन्हीं तीन प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

प्रश्नों के सभी भाग एक साथ कीजिए।

प्रत्येक प्रश्न के अंक समान हैं।

P.T.O.

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

5×2=10

- (a) Role of stabilizers in ice-cream
- (b) Define "freezing curve."
- (c) Air-blast freezer and its uses
- (d) FSSAI regulations for low fat ice-cream
- (e) Packaging materials used in ice-cream packaging
- (f) Role of emulsifiers in frozen desserts
- (g) Differentiate between sorbet and ice candy.

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

- (क) आइसक्रीम में स्टेबिलाइजर्स की भूमिका
- (ख) "फ्रीजिंग कर्व" को परिभाषित कीजिए।
- (ग) एयर-ब्लास्ट फ्रीजर और इसके उपयोग
- (घ) कम वसा वाली आइसक्रीम के लिए FSSAI नियम
- (ङ) आइसक्रीम पैकेजिंग में इस्तेमाल की जाने वाली पैकेजिंग सामग्री
- (च) जमे हुए डेजर्ट में इमल्सीफायर्स की भूमिका
- (छ) शर्बत और आइस कैन्डी के बीच अंतर बताइए।

2. (A) With the help of a self-explanatory flow diagram, describe the processing of plain ice-cream.

(B) Explain some common defects observed in ice-cream. 5+5=10

(क) स्व-व्याख्यात्मक प्रवाह आरेख की सहायता से सादे आइसक्रीम के प्रसंस्करण का वर्णन कीजिए।

(ख) आइसक्रीम में देखे जाने वाले कुछ सामान्य दोषों की व्याख्या कीजिए।

3. Discuss the history and future scope of the frozen dessert industry. 10

फ्रोजन डेज़र्ट उद्योग के इतिहास और भविष्य के दायरे पर चर्चा कीजिए।

4. Describe the principle of freezing. Differentiate between direct and indirect contact freezing methods. 10

फ्रीजिंग के सिद्धांत का वर्णन कीजिए। प्रत्यक्ष और अप्रत्यक्ष संपर्क फ्रीजिंग विधियों के बीच अंतर कीजिए।

5. Write about the FSSAI regulation of labelling of non-dairy based frozen dessert. 10

गैर-डेयरी आधारित फ्रोजन डेज़र्ट की लेबलिंग के FSSAI विनियमन के बारे में लिखिये।