

7392

8

(iii) निर्जलीकरण की गति को प्रभावित करने वाले घटक

(iv) एक अच्छी जेली के लक्षण

[This question paper contains 8 printed pages.]

Your Roll No.....

Sr. No. of Question Paper : 7392

J

Unique Paper Code : 2202313601

Name of the Paper : Advanced Preservation
Technology

Name of the Course : **BA Program (Food
Technology) NEP-UGCF**

Semester : VI, Core

Duration : 3 Hours

Maximum Marks : 90

Instructions for Candidates

1. Write your Roll No. on the top immediately on receipt of this question paper.
2. Attempt **five** questions in all.
3. All questions carry **equal** marks.
4. Answers may be written either in **English or Hindi** but the same medium should be used throughout the paper

7392

2

छात्रों के लिए निर्देश

1. इस प्रश्न-पत्र के मिलते ही ऊपर दिए गए निर्धारित स्थान पर अपना अनुक्रमांक लिखिए।
2. कुल पांच प्रश्नों का उत्तर दें।
3. सभी प्रश्नों के समान अंक हैं।
4. उत्तर अंग्रेजी या हिंदी में लिखे जा सकते हैं लेकिन पूरे पेपर में एक ही माध्यम का उपयोग किया जाना चाहिए।

1. Give short answers to **any six** of the following:

(6x3)=18

(1) Write the role of pectin in jelly making.

(2) Write difference between syrup and brine.

7392

7

7. Write short note on any three of the following:

(6x3=18)

(i) Evaluation of candied, crystallized and glazed fruits.

(ii) Spoilage of canned foods

(iii) Factors affecting rate of dehydration.

(iv) Characteristics of a good jelly

निम्नलिखित में से किन्हीं तीन पर टिप्पणी लिखिए:

(i) कंदीद, क्रिस्टलीसेड और ग्लेज़ड फूड्स का मूल्यांकन

(ii) कैंड उत्पादों में विकृति

P.T.O.

7392

6

हिमीकरण और प्रशीतन के उद्देश्यों की सूची बनाइए। फलों और सब्जियों के हिमीकरण के चरणों की चर्चा कीजिए।

5. Describe in detail the steps of preparation of a guava jelly, (18)

अमरुद की जेली बनाने की विधि का विस्तार से वर्णन कीजिये।

6. Define dehydration. Enlist the different types of dehydrators and explain any two types in detail. (18)

निर्जलीकरण की परिभाषा लिखें। विभिन्न प्रकार के शोषक के नाम लिखिए और किन्ही दो प्रकार का वर्णन विस्तार से कीजिये।

7392

3

- (3) What are the advantages of blanching?

- (4) What do you understand by bulging of a Can?

- (5) Write the differences between sun drying and dehydration.

- (6) What types of fruits should be selected for jelly preparation?

- (7) What are the advantages of Hermatic processing?

- (8) What is cryogenic freezing?

P.T.O.

किन्हीं छह का संक्षिप्त में उत्तर दीजिए:

- (1) जेली बनाने में पेक्टिन का योगदान लिखें ।
- (2) सिरप और ब्राइन में अन्तर लिखें।
- (3) ब्लाचिंग का महत्व लिखें ।
- (4) कैन के उभार से आप क्या समझते हैं ?
- (5) धूप में सुखाने और निर्जलीकरण में अंतर लिखिए।
- (6) जेली बनाने के लिए किस प्रकार के फलों का चयन करना चाहिए ?
- (7) हेमेटिक प्रोसेसिंग के क्या लाभ हैं ?
- (8) क्रायोजेनिक हिमीकरण क्या है?

2. What is the difference between jam, jelly and marmalade? Discuss the role of pectin in gel formation. (18)

जैम, जेली और मारमलेड में क्या अंतर है? जैल निर्माण में पेक्टिन की भूमिका की विवेचना कीजिए ।

3. Define Canning, write its objectives and discuss blanching and exhausting of canned foods in detail. (18)

कैनिंग की परिभाषा दीजिये, इसके उद्देश्य लिखिए और कैंड फूड में ब्लाचिंग तथा निर्वातन का वर्णन विस्तारपूर्वक कीजिये ।

4. List the objectives of freezing and refrigeration. Discuss the steps of freezing of fruits and vegetables. (18)