

This question paper contains 3 printed pages]

Roll No.

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

S. No. of Question Paper : 11715

Unique Paper Code : 2206000006

Name of the Paper : Frozen Dessert Technology

Name of the Paper : SEC

Semester : I/III/V

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 दीजिये।

प्रश्नों के सभी भागों को एक साथ कीजिये।

प्रत्येक प्रश्न के अंक समान हैं।

P.T.O.

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

5×2=10

- (i) What is enthalpy ?
- (ii) Mention *two* applications of an air-blast freezer.
- (iii) Define emulsification
- (iv) State *two* physical properties of ice cream.
- (v) FSSAI standards for medium-fat kulfi.
- (vi) Define parevine.
- (vii) What effect does ice cream packaging have on its shelf life ?

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

- (i) एन्थैल्पी क्या है ?
- (ii) एयर-ब्लास्ट फ्रीजर के दो अनुप्रयोगों का उल्लेख कीजिये।
- (iii) इमल्सीफिकेशन को परिभाषित कीजिये।
- (iv) आइसक्रीम के दो भौतिक गुण बताइए।
- (v) मध्यम वसा वाली कुल्फी के लिए FSSAI मानक।
- (vi) पैरेविन को परिभाषित कीजिए।
- (vii) आइसक्रीम की पैकेजिंग का उसके जीवन (शेल्फ लाइफ) पर क्या प्रभाव पड़ता है ?

2. (a) Explain the process of ice cream mix preparation and aging.

(b) Discuss the physical properties and storage conditions of frozen desserts.

5+5=10

(क) आइसक्रीम मिश्रण तैयार करने और उसे जमाने की प्रक्रिया समझाइए।

(ख) फ्रोजन डेज़र्ट के भौतिक गुणों और भंडारण स्थितियों पर चर्चा कीजिए।

3. Describe various types of freezers used in the frozen dessert industry. 10
फ्रोजन डेज़र्ट उद्योग में उपयोग किए जाने वाले विभिन्न प्रकार के फ्रीजर का वर्णन कीजिये।
4. Explain the role of various ingredients in the preparation of ice cream. 10
आइसक्रीम बनाने में विभिन्न सामग्रियों की भूमिका समझाइए।
5. Classify ice cream based on their fat content. Also, tabulate the composition of low-fat and high-fat ice cream. 10
आइसक्रीम को उनकी वसा सामग्री के आधार पर वर्गीकृत कीजिये। साथ ही, कम वसा और उच्च वसा वाली आइसक्रीम की संरचना को सारणीबद्ध कीजिये।

