

3. Discuss emerging innovations and technologies in the frozen dessert industry. 10
फ़ोजन डेज़र्ट उद्योग में उभरते नवाचारों और प्रौद्योगिकियों पर चर्चा कीजिए।
4. Explain the FSSAI regulations for packaging and labelling of frozen desserts. 10
फ़ोजन डेज़र्ट की पैकेजिंग और लेबलिंग के लिए (FSSAI) के नियमों की व्याख्या कीजिए।
5. Compare shrikhand, ice cream sandwich and frozen yoghurt in terms of texture, composition and process of preparation. 10
बनावट, संरचना और तैयारी की प्रक्रिया के संदर्भ में श्रीखंड, आइस्क्रीम सैंडविच और फ़ोजन दही की तुलना करें।

[This question paper contains 4 printed pages]

Your Roll No. :**Sl. No. of Q. Paper** : **4613** **I**

Unique Paper Code : 2206000006

Name of the Paper : Frozen Dessert Technology-
SEC

Semester : II/IV/VI

Time : 1 Hour **Maximum Marks : 30****Instructions for Candidates :**

परीक्षार्थियों के लिए निर्देश :

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

इस प्रश्न-पत्र के प्राप्त होने पर तुरंत शीर्ष पर अपना रोल नंबर लिखें।

- (b) Answer may be written either in **English** or in **Hindi**; but the same medium should be used throughout the paper.

इस प्रश्न-पत्र का उत्तर अंग्रेजी या हिंदी किसी एक भाषा में दीजिए, लेकिन सभी उत्तर एक ही भाषा में होने चाहिए।

- (c) Attempt any **Three** questions.
किन्हीं **तीन** प्रश्नों का उत्तर दीजिए।
- (d) Part of a question to be attempted together.
प्रश्नों के सभी भाग एक साथ करें।
- (e) Each question carries equal marks.
प्रत्येक प्रश्न के अंक समान हैं।

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

5×2=10

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

- (a) Define freezing time.
जमने का समय बताइए।
- (b) Give 2 factors influencing the texture of ice cream.
आइसक्रीम की बनावट को प्रभावित करने वाले दो कारक बताइए।
- (c) Enlist two common defects that occur in ice cream
आइसक्रीम में पाए जाने वाले दो सामान्य दोषों को सूचीबद्ध कीजिए।
- (d) Define ice cream novelties.
आइसक्रीम की नवीनताएँ को परिभाषित कीजिए।

- (e) Explain any two packaging materials used for frozen desserts.
फ्रोजन डेज़र्ट के लिए प्रयुक्त किन्हीं दो पैकेजिंग सामग्रियों की व्याख्या कीजिए।
- (f) Define the term specific heat.
विशिष्ट ऊष्मा शब्द को परिभाषित कीजिए।
- (g) What are the sensory parameters used for evaluating the quality of frozen desserts?
फ्रोजन डेज़र्ट की गुणवत्ता का मूल्यांकन करने के लिए प्रयुक्त संवेदी (सेंसरी) पैरामीटर क्या हैं?
2. (a) Explain the step-by-step process of ice cream production
5
आइसक्रीम उत्पादन की चरणबद्ध प्रक्रिया समझाइए।
- (b) Explain the importance of ageing and overrun in development of texture of ice-cream.
5
आइसक्रीम की बनावट के विकास में उम्र बढ़ने और ओवररन के महत्व को समझाइए।