

4649

4. Explain any four common defects that can occur during the preparation of ice cream. How can they be prevented? 10

आइसक्रीम बनाते समय होने वाले किन्हीं चार सामान्य दोषों की व्याख्या कीजिए। इन्हें कैसे रोका जा सकता है?

5. Trace the historical development of the frozen dessert industry and its future scope. 10

फ्रोजन डेजर्ट उद्योग के ऐतिहासिक विकास और इसके भविष्य के दायरे का पता लगाइए।

[This question paper contains 4 printed pages]

Your Roll No. :

Sl. No. of Q. Paper : 4649 I

Unique Paper Code : 2206000006

Name of the Paper : Frozen Dessert Technology- SEC

Semester : II/IV/VI

Time : 1 Hours **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) Parts 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 frozen desserts.
फ्रोजन डेजर्ट को परिभाषित कीजिए।
- (b) Write the principle of freezing.
हिमीकरण का सिद्धांत लिखिए।
- (c) Name the two major ingredients used in popsicle preparation.
आइसक्रीम बनाने में प्रयुक्त दो प्रमुख सामग्रियों के नाम बताइए।
- (d) Define melting resistance.
पिघलने के प्रतिरोध को परिभाषित कीजिए।

- (e) Name any two Indian standards for ice cream.
आइसक्रीम के लिए किन्हीं दो भारतीय मानकों के नाम बताइए।
- (f) Define specific heat.
विशिष्ट ऊष्मा को परिभाषित कीजिए।
- (g) What is the role of sugar in frozen desserts?
फ्रोजन डेजर्ट में चीनी की क्या भूमिका है?
2. (a) Explain the composition and processing of sorbets. 5
सोर्बेट्स की संरचना और प्रसंस्करण की व्याख्या कीजिए।
- (b) Write the differences between water-based and milk-based frozen desserts. 5
जल-आधारित और दूध-आधारित जमे हुए मिष्ठानों के बीच अंतर लिखिए।
3. Discuss the packaging of frozen desserts in detail. 10
फ्रोजन डेजर्ट की पैकेजिंग पर विस्तार से चर्चा करें।