

4686

4. Explain various packaging systems and materials used for frozen desserts. 10

फ्रोजन डेजर्ट के लिए प्रयुक्त विभिन्न पैकेजिंग प्रणालियों और सामग्रियों की व्याख्या करें।

5. Describe the Indian standards for labelling both non-dairy and dairy-based frozen desserts. 10

गैर-डेयरी और डेयरी-आधारित फ्रोजन डेसर्ट दोनों के लेबलिंग के लिए भारतीय मानकों का वर्णन करें।

[This question paper contains 4 printed pages]

Your Roll No. :

Sl. No. of Q. Paper : **4686** **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.

यह प्रश्न पत्र प्राप्त होते ही सबसे ऊपर अपना रोल नंबर लिखें।

- (b) Attempt any **Three** questions

किन्हीं तीन प्रश्नों का उत्तर दीजिए।

- (c) Parts of a question to be attempted together.

प्रश्नों के सभी भाग एक साथ करें।

(d) Each question carries equal marks.

प्रत्येक प्रश्न के अंक समान हैं।

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

उत्तर अंग्रेजी या हिंदी में लिखे जा सकते हैं, लेकिन पूरे पेपर में एक ही माध्यम का उपयोग किया जाना चाहिए।

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

निम्नलिखित में से किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर संक्षेप में दीजिए: $5 \times 2 = 10$

(i) Define freezing point.

हिमांक को परिभाषित कीजिए।

(ii) Mention two common ice cream defects.

आइसक्रीम के दो सामान्य दोषों का उल्लेख कीजिए।

(iii) What is ageing of ice cream?

आइसक्रीम का परिपक्व होना क्या है?

(iv) Differentiate between ice candy and popsicles

आइस कैन्डी और पॉप्सिकल्स में अंतर बताइए।

(v) What are the essential components of an ice cream freezer?

आइसक्रीम फ्रीजर के आवश्यक घटक क्या हैं?

(vi) Explain texture of frozen desserts.

फ्रोजन डेज़र्ट की बनावट की व्याख्या कीजिए।

(vii) FSSAI standards of high fat ice cream.

उच्च वसा वाली आइसक्रीम के लिए FSSAI मानक।

2. (a) Describe how shrikhand and frozen yogurt are processed 5

श्रीखंड और फ्रोजन योगर्ट को किस प्रकार संसाधित किया जाता है, इसका वर्णन कीजिए।

(b) Discuss any two factors that influence the freezing rate. 5

जमने की दर को प्रभावित करने वाले किन्हीं दो कारकों पर चर्चा कीजिए।

3. List various equipment required in the processing of frozen desserts. Give a detailed description on the working of air blast freezers and plate freezers. 10

फ्रोजन डेज़र्ट के प्रसंस्करण में आवश्यक विभिन्न उपकरणों की सूची बनाइए। एयर ब्लास्ट फ्रीजर और प्लेट फ्रीजर की कार्यप्रणाली का विस्तृत विवरण दीजिए।