

Seat No.	
----------	--



B - 116

Total No. of Pages : 3

B.A. (Part - II) (Semester - III) Examination, November - 2018
HOME SCIENCE (Optional) (Paper - IV)
Food Preservation, Bakery and Confectionary
Sub. Code : 61994

Day and Date : Wednesday, 28 - 11 - 2018

Total Marks : 40

Time : 03.00 p.m. to 05.00 p.m.

- Instructions :
- 1) All questions are compulsory.
 - 2) Figures to the right indicate full marks.
 - 3) Draw diagram wherever necessary.

Q1) Fill in the blanks choosing correct alternatives : [5]

- i) _____ sugar is a finely pulvarized sugar used in confectionary products.
- a) Invert b) Icing
c) Caramelized d) Table
- ii) Milk is _____ to kill pathogenic bacteria present in it.
- a) pasteurized b) filtered
c) freezed d) diluted
- iii) Diameter of the bacterial cell is _____ micron.
- a) 0.01 to 0.02 b) 0.02 to 0.03
c) 0.04 to 0.2 d) 0.2 to 1.0
- iv) Flour milled from _____ wheat is used for bread making.
- a) weak b) soft
c) hard d) semi soft
- v) Meat and Fish is classified as _____ food.
- a) perishable b) semiperishable
c) non perishable d) none of these

P.T.O

Q2) Write short notes (Any Three) :

[15]

- Preservation of food by dehydration
- Packaging of bakery products
- Types of bacteria
- Role yeast and butter in baking
- Principles of food preservation

Q3) Solve the following questions. (Any Two)

[20]

- Illustrate the characteristics of confectionary products.
- Write in detail on changes in food during storage.
- Explain the importance of bakery and confectionary.

मराठी रूपांतर

- सूचना :
- सर्व प्रश्न आवश्यक आहेत.
 - उजवीकडील आकडे पूर्ण गुण दर्शवितात.
 - आवश्यक तेथे आकृती काढा.

प्र.1) योग्य पर्याय निवडून रिकाम्या जागा भरा.

[5]

- साखर म्हणजे अतिशय बारिक चूर्ण केलेली कन्फेक्शनरी पदार्थात वापरण्यात येणारी साखर होय.

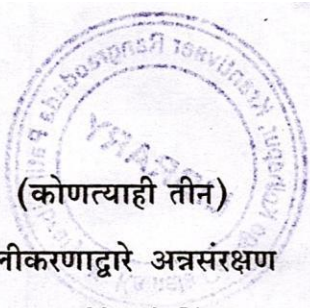
अ) इन्व्हर्ट	ब) आयसिंग
क) कॅमलाईज्ड	ड) टेबल
- दुधातील रोगनिर्माणक सुक्ष्मजीव नष्ट करण्यासाठी दुध करतात.

अ) पाश्चराईज्ड	ब) गाळण
क) गाठवणे	ड) पातळ
- जीवाणू पेशीचा व्यास मायक्रॉन असतो.

अ) 0.01 ते 0.02	ब) 0.02 ते 0.03
क) 0.04 ते 0.02	ड) 0.2 ते 1.0
- गव्हाचे दळून तयार केलेले पीठ ब्रेड तयार करण्यासाठी वापरतात.

अ) कमकूवत	ब) मृदु
क) मजबूत	ड) अर्धमृदु
- मांस आणि मासे अन्नपदार्थ म्हणून वर्गीकृत करतात.

अ) नाशवंत	ब) अर्धनाशवंत
क) अनाशवंत	ड) यापैकी नाही



B - 116

[15]

प्र.2) टीपा लिहा. (कोणत्याही तीन)

- अ) निर्जलीकरणाद्वारे अन्नसंरक्षण
- ब) बेकरी पदार्थांचे पॅकेजिंग
- क) जीवाणूंचे प्रकार
- ड) बेकींगमध्ये खमीर आणि लोण्याचे कार्य
- इ) अन्नसंरक्षणाची तत्वे

प्र.3) खालील प्रश्न सोडवा. (कोणतेही दोन)

[20]

- अ) कन्फेक्शनरी पदार्थांची वैशिष्ट्ये उदाहरणासह स्पष्ट करा.
- ब) साठवण्याच्या काळात अन्नात होणारे बदल यावर सविस्तर लिहा.
- क) बेकरी आणि कन्फेक्शनरीचे महत्व स्पष्ट करा.



