

Seat
No.



A - 270

Total No. of Pages : 3

B.A. (Part - II) (Semester - III) Examination, May - 2019
HOME SCIENCE (Optional) (Paper - IV)
Food Preservation, Bakery and Confectionary
Sub. Code : 61994

Day and Date : Monday, 13 - 05 - 2019

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) Prevention or delay of microbial decomposition is one of the _____ of food preservation.
- a) Method b) Principle
c) Limitation d) None of these
- ii) At the soft crack stage, the sugar concentration of the syrup is _____ percent.
- a) 94 to 95 b) 89 to 90
c) 85 to 86 d) 82 to 83
- iii) Low protein soft wheat flour is used in preparation of _____.
- a) Buns b) Pastry
c) Bread d) Biscuit
- iv) Lipid oxidation and non - enzymatic browning are the major _____ changes occur during storage of food.
- a) Biological b) Chemical
c) Biochemical d) Physical
- v) _____ is a sweet mixture, used as a coating for cakes.
- a) Corn syrup b) Chocospread
c) Icing d) Milk coating

P.T.O.



A - 270

[15]

Q2) Write short notes (any three)

- Royal Icing and fondant Icing.
- Importance of food preservation.
- Safety measures of food preservation.
- Virus.
- Role of egg and yeast in baking.

Q3) Solve the following questions (Any two)

[20]

- Classify food preservation methods and write an preservation by preservatives.
- Write in detail on packaging and labeling of bakery and confectionary products.
- Illustrate the scope and importance of bakery and confectionary.

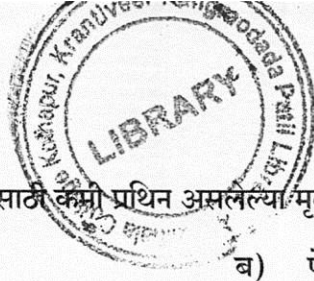
मराठी रूपांतर

- सूचना: 1) सर्व प्रश्न आवश्यक आहेत.
2) उजवीकडील आकडे पूर्ण गुण दर्शवितात.
3) आवश्यक तेथे आकृत्या काढा.

प्र.1) योग्य पर्याय निवडून रिकाम्या जागा भरा.

[5]

- सुक्ष्मजीवांमुळे होणाऱ्या दुषितीकरणास प्रतिबंध करणे किंवा लांबविणे हे अन्नसंरक्षणाच्यापैकी एक आहे.
अ) पध्दती
ब) तत्वा
क) मर्यादा
ड) यापैकी नाही
- अति कडक गोळा (Soft crack) अवस्थेत पाकातील साखरेचे प्रमाण टक्के असते.
अ) 94 ते 95
ब) 89 ते 90
क) 85 ते 86
ड) 82 ते 83



A - 270

- iii) तयार करण्यासाठी कमी प्रथिन असलेल्या मृदु गव्हाच्या पीठाच्या उपयोग करतात.
- अ) बन्सु ब) पेस्ट्री
क) ब्रेड ड) बिस्किट
- iv) अन्नपदार्थ साठायण्याच्या काळात अन्नात प्रामुख्याने स्निग्धांचे प्राणिदीभवन आणि अविकरीय तांब्रीकरण हे बदल होतात.
- अ) जैविक ब) रासायनिक
क) जीवरासायनिक ड) भौतिक
- v) म्हणजे केकला आच्छादन करण्यासाठी उपयोगात येणारे गोड मिश्रण होय.
- अ) कॉर्न सिरप ब) चोकोस्प्रेड
क) आयसिंग ड) मिल्क कोटींग

प्र.2) टिपा लिहा. (कोणतेही तीन)

[15]

- अ) रॉयल आयसिंग आणि फॉन्डंट आयसिंग
ब) अन्नसंरक्षणाचे महत्व
क) अन्नसंरक्षणाच्या सुरक्षिततेचे उपाय
ड) विषाणू
इ) अंडी आणि खमीरचे बेकींग मधील कार्य

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

[20]

- अ) अन्नसंरक्षणाच्या पध्दतीचे वर्गीकरण करून संरक्षकाद्वारे अन्नाचे संरक्षण यावर लिहा.
ब) बेकरी आणि कन्फेक्शनरी पदार्थाचे पॅकेजिंग आणि लेबलींग यावर सविस्तर लिहा.
क) बेकरी आणि कन्फेक्शनरीची व्याप्ती आणि महत्व उदाहरणासह स्पष्ट करा.

