

Seat No. 

Kamala College, Kolhapur
(Autonomous)
B.A. (Part-I) (Semester-I)
Examination November, 2023.
NEP - 2020 Level - 4.5
VSC - 3: Bakery Science
Subject Code: 121

Day and Date: Monday, 06/11/2023

Total Marks: 50

Time: 08.00 a.m. to 09.00 a.m

सूचना : 1. सर्व प्रश्न अनिवार्य आहेत.

2. प्रत्येक प्रश्नाला दोन गुण असतील.

3. खाली दिलेल्या पर्यायांपैकी योग्य पर्याय (अ/ब/क/ड) निवडून दिलेल्या चौकटीत लिहा.

प्र. १) मैद्यामध्ये सेल्युलोज चे प्रमाण अतिशय _____ असते

अ) जास्त ब) कमी क) उच्च ड) मध्यम

प्र. २) स्टार्चचे कण पाण्याबरोबर शिजवल्यानंतर ते फुगतात या प्रकियेस _____ असे म्हणतात.

अ) ग्लुटेन ब) आम्ल क) जिलेटिनायझेशन ड) ग्लायडिन

प्र. ३) ब्रेडमध्ये _____ मुळे एकसारखी बारीक जाळी येण्यास मदत होते.

अ) ग्लुटेन ब) यीस्ट क) फ्रुक्टोज ड) लॅक्टोज

प्र. ४) बेकिंग पदार्थ एकजीव होण्यासाठी _____ चा वापर करतात

अ) यीस्ट ब) पाणी क) साखर ड) मीठ

प्र. ७) 5) यीस्ट मुळे _____ प्राप्त होते.

अ)गोलाकार ब) आकारमान क) एकसारखेपणा ड)आयताकृती

प्र. ६) _____ मुळे कणिक मऊ व मुलायम तयार होण्यास मदत होते.

अ)पाणी ब)साखर क) मीठ ड)तूप

प्र. ७) तुपामुळे पृष्ठभागावरील _____ वाढण्यास मदत होते.

अ)पारदर्शक ब)अपारदर्शक क) चकाकी ड)कमी चकाकी

प्र. ८) _____ मुळे पदार्थाचा साठवण क्षमता वाढते व बदामी रंग येतो.

अ)पाणी ब) साखर क) यीस्ट ड)तेल

प्र. ९) बेकरीत ब्रशेस चा उपयोग _____ लावण्यासाठी करतात.

अ) तेल व तूप ब) क्रीम व पाणी क) पाणी व तेल ड)डेकोरेटिव्ह स्टिकर्स

प्र. १०) मृदुपणा, वितळपणा आणि कठीणपणा हे _____ च्या पोताच्या गुणधर्माशी संबंधित असतात.

अ) केक ब) ब्रेड क) पेस्ट्री ड)चॉकलेट

प्र. ११) खमीराच्या योग्य वाढीसाठी _____ घटक महत्त्वाचा आहे.

अ) साखर ब) मीठ क) तापमान ड)यापैकी नाही



- प्र. १२) केकच्या अंतर्भागातील पेशीय रचनेला केकची _____ असे म्हणतात.
- अ) पोत ब) अंतर्भागातील क) कणी ड) पृष्ठभाग
रंग
- प्र. १३) पिवळा बलकामध्ये पाण्याचे प्रमाण _____ असते.
- अ) कमी ब) जास्त क) काहीच नाही ड) थोडेसे
- प्र. १४) गहू हे जगामध्ये सर्वात महत्वाचे वैशिष्ट्यपूर्ण असे _____ होय.
- अ) कडधान्य ब) तृणधान्य क) भरडधान्य ड) कडधान्य
- प्र. १५) दुधावरील मलाही काढून त्यापासून _____ तयार करतात.
- अ) पनीर ब) लोणी क) बर्फी ड) मार्गारीन
- प्र. १६) बेकरीत आयसिंग हे केकच्या _____ साठी वापरले जाते
- अ) मऊपणा ब) डेकोरेशन क) आकारमान ड) काहीच नाही
वाढण्यासाठी
- प्र. १७) _____ हे ब्राउन साखरेपासून तयार करतात.
- अ) रॉयल ब) फौंडंट क) फज ड) बटर
आयसिंग
- प्र. १८) _____ ने डेकोरेशनमुळे केकचा दिखारूपणा वाढतो.
- अ) साखर ब) आयसिंग क) डिजाइन ड) मुलामा



- प्र. १९) सँडविच, बिस्किट तयार करताना दोन बिस्किटे जोडण्यासाठी _____ चा
वापर केला जातो.
- अ) आकारमान ब) आयसिंग क) डिजाइन ड)रंग
- प्र. २०) ओल्या यीस्टचा रंग _____ झाला असेल किंवा हातास कडक व षण वाटत
असेल तर ती ब्रेडसाठी वापरण्यास अयोग्य आहे असे समजावे.
- अ) काळा ब) पिवळसर क) पांढरा ड)रंगहीन
- प्र. २१) दुधाच्या पावडरमध्ये स्निग्धाचे प्रमाण _____ असते.
- अ) कमी ब) जास्त क) थोडेसे ड)अतिशय
अल्प
- प्र. २२) द्यामध्ये सरासरीने प्रथिनांचे प्रमाण _____ प्रतिशत असते.
- अ) 11 ते 12 ब) 12 ते 13 क) 10 ते 11 ड)9ते10
- प्र. २३) रॉयल आयसिंग जास्तवेळ उघड्यावर ठेवल्यास ते _____ होते.
- अ) वितळते ब) घट्ट क) मऊ ड) कठीण
- प्र. २४) साखरेमुळे केकचा बाय आवरणास _____ येण्यास मदत होते.
- अ) पांढरा रंग ब) बदामी रंग क) गुलाबी ड) तांबूस रंग
- प्र. २५) जेव्हा मायक्रो हे किंवा इन्फेक्टेड ऊर्जा अन्नामध्ये पसरली जाते
तेव्हा _____ उष्णता बदल घडून येतो.
- अ) वहन ब) संवर्धन क) विकिरण ड)उकळणे

