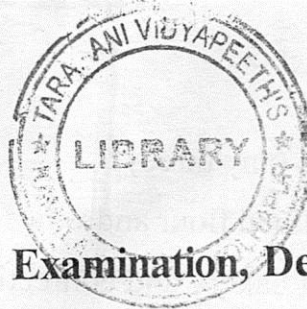


Seat No.	
-------------	--



B.A. (Part - II) (Semester - III) Examination, December - 2015

HOME SCIENCE (Paper - IV) (New)

Food Preservation, Bakery and Confectionary

Sub. Code : 61994

Day and Date : Thursday, 03 - 12 - 2015

Total Marks : 40

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

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

Q1) Fill in the blanks choosing correct alternatives.

[5]

- a) _____ is used to avoid the sprouting of potatoes.
 - i) Deep freezing
 - ii) Chill storage
 - iii) Radiation
 - iv) Pasteurization
- b) _____ is smaller in size among all micro-organisms.
 - i) Bacteria
 - ii) Virus
 - iii) Bacillus
 - iv) Mould
- c) When dry heat is applied to sugar, _____ of sugar takes place.
 - i) Caramelisation
 - ii) Destrinisation
 - iii) Crystallisation
 - iv) Geletinisation
- d) Canning is discovered by _____.
 - i) Louis Pasteur
 - ii) Nicolus Apart
 - iii) Thriwar
 - iv) Bonnapart
- e) _____ refined flour is suitable for preparation of cake.
 - i) Extra strong
 - ii) Strong
 - iii) Medium
 - iv) Weak

P.T.O.

Q2) Write short notes (any three) :

- Role of Refined flour and water in baking.
- Labeling of bakery and confectionary products.
- Structure and uses of yeast.
- Pasteurization.
- Safety measures of food preservation.

Q3) Write in detail on the following questions (Any Two) :

[20]

- Write in detail on Icing Methods.
- Explain the principles of food preservation.
- Write instruments used in bakery.

मराठी रूपांतर

- सूचना :
- सर्व प्रश्न आवश्यक आहेत.
 - उजवीकडील अंक हे पूर्ण गुण दर्शवितात.
 - आवश्यक तेथे सुबक आकृत्या काढा.

प्र.1) योग्य पर्याय निवडून विधाने पूर्ण करा.

[5]

- बटाट्याला कोंब येऊ नयेत म्हणून चा वापर करतात.
 - जलद गोठवणे
 - गारठवणे
 - किरणोत्सर्ग
 - पाश्चरायझेशन
- सर्व सूक्ष्मजंतूंमध्ये हे आकाराने सर्वात लहान असतात.
 - जीवाणू
 - विषाणू
 - दंडाणू
 - बुरशी
- जेंव्हा साखरेला कोरडी उष्णता दिली जाते तेंव्हा साखरेचे होते.
 - कॅरमलायझेशन
 - डेक्ट्रीनायझेशन
 - क्रिस्टलायझेशन
 - जिलेटीनायझेशन

ड) या शास्त्रज्ञाने डबाबंदी प्रक्रियेचा शोध लावला.

i) लूई पाश्चर

ii) निकोलस अंपर्ट

iii) श्रीवर

iv) बोनापार्ट

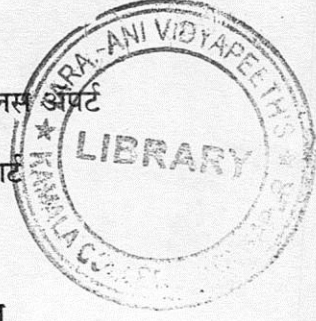
इ) केक तयार करण्यासाठी मैदा योग्य असतो.

i) जास्त मजबूत

ii) मजबूत

iii) मध्यम

iv) कमकूवत



प्र.2) टीपा लिहा. (कोणत्याही तीन)

[15]

- अ) बेकिंगमधील मैदा आणि पाण्याची भूमिका
- ब) बेकरी आणि कन्फेक्शनरी उत्पादनावरील लेबल.
- क) यीस्टची रचना आणि उपयोग
- ड) पाश्चरायझेशन
- इ) अन्न संरक्षणातील सुरक्षिततेचे उपाय

प्र.3) खालील प्रश्नांची सविस्तर उत्तरे लिहा. (कोणतेही दोन)

[20]

- अ) आयसिंगच्या पध्दती सविस्तर लिहा.
- ब) अन्नसंरक्षकी तत्वे स्पष्ट करा.
- क) बेकरी व्यवसायात उपयोगात येणारी उपकरणे लिहा.