

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

B.A. (Part - II) (Semester - III) Examination, October - 2016

HOME SCIENCE (Paper - IV)

Food Preservation, Bakery & Confectionary

Sub. Code : 61994

Day and Date : Thursday, 20 - 10 - 2016

Time : 03.00 p.m. to 5.00 p.m.

Total Marks : 40

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

Q1) Complete the sentence choosing correct alternatives.

[5]

- i) \_\_\_\_\_ is the multicellular micro organism.
- a) Bacteria    b) Yeast  
c) Mould     d) Virus
- ii) \_\_\_\_\_ method is used for making milk powder.
- a) Dryers     b) Pasturization  
c) Canning     d) Sunlight
- iii) For increasing the shining in bakery products \_\_\_\_\_ is used.
- a) Yeast     b) Salt  
c) Maida     d) Ghee
- iv) Yeast is growing at \_\_\_\_\_ temperature.
- a) 0 - 45°C    b) 0 - 60°C  
c) 0 - 75°C    d) 0 - 30°C
- v) \_\_\_\_\_ syrup is required for Gulab jamun.
- a) Single thread                                      b) Double thread  
c) Soft ball     d) Half thread

Q2) Write short note (any three) :

- Importance of Bacteria
- Single thread syrup
- Pasturization
- Importance of bakery and confectionary
- Remedies for food hygiene

Q3) Solve the following questions. (any two) :

[20]

- Explain the methods of 'Icing'
- Write in detail on 'types of bacteria'
- Explain changes occurs during storage of foods.

### मराठी रूपांतर

- सूचना : 1) सर्व प्रश्न आवश्यक आहेत.  
2) उजवीकडील अंक पूर्ण गुण दर्शवितात.  
3) आवश्यक तिथे सुबक आकृत्या काढा.

प्र.1) योग्य पर्याय निवडून रिकाम्या जागा भरा.

i) ..... हे बहुपेशीय सुक्ष्मजंतू आहे.

अ) जीवाणू

ब) खमीर

क) बुरशी

ड) विषाणू

ii) दूध पावडर निर्मितीसाठी ..... पद्धत वापरतात

अ) ड्रायर्स

ब) पाश्चरायझेशन

क) डबाबंद

ड) सूर्यप्रकाश



iii) बेकरी पदार्थात चकाकी वाढविण्यासाठी ..... चा वापर करतात

- अ) थीस्ट  
ब) मीठ  
क) मैदा  
ड) तूप

iv) खमीर हे ..... तापमानाता वाढते.

- अ) 0 - 45°C  
ब) 0 - 60°C  
क) 0 - 75°C  
ड) 0 - 30°C

v) गुलाबजामसाठी ..... पाकाची आवश्यकता असते.

- अ) एकतारी  
ब) दोन तारी  
क) मऊ गोळी  
ड) अर्धातारी

प्र.2) टीपा लिहा. (कोणत्याही तीन):

[15]

- अ) जीवाणूचे महत्व  
ब) एकतारी पाक  
क) पाश्चरायझेशन  
ड) बेकरी व कन्फेशनरीचे महत्व  
इ) अन्न सुरक्षिततेचे उपाय

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

[20]

- अ) आयसिंगच्या पद्धती स्पष्ट करा.  
ब) जीवाणूंचे प्रकार सविस्तर लिहा.  
क) पदार्थ साठवणूकीमध्ये होणारे बदल स्पष्ट करा.

ॐॐॐ