



A - 407

Total No. of Pages : 3

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

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

Day and Date : Tuesday, 08 - 05 - 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) \_\_\_\_\_ method is used for the preservation of roots and tubers.
  - a) Pasteurization
  - b) Salting
  - c) Radiation
  - d) Freezing
- ii) Diameter of bacterial cell is \_\_\_\_\_ micron.
  - a) 0.2 to 1.0
  - b) 1.0 to 1.2
  - c) 3.0
  - d) 4.0
- iii) Spray Dryers are used for the preparation of \_\_\_\_\_.
  - a) Garlic paste
  - b) Ginger paste
  - c) Khoa
  - d) Milk powder
- iv) Refined flour used for bakery product should have \_\_\_\_\_ percent moisture.
  - a) 11
  - b) 14
  - c) 17
  - d) 20
- v) Single thread syrup is used in \_\_\_\_\_ preparation.
  - a) Jilebi
  - b) Laddu
  - c) Shankar pali
  - d) Balushahi

**Q2) Write short notes (any three) :**

**[15]**

- a) Preservation of food at low temperature
- b) Packaging of bakery and confectionary products.
- c) Importance of food preservation
- d) Scope and importance of bakery and confectionary.
- e) Types of bacteria

**P.T.O.**

Q3) Solve the following questions (any two):

- Explain the Icing methods
- Illustrate the changes in food during storage.
- Write the baking quality of food material required for baking.

### मराठी रूपांतर

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

प्र.1) योग्य पर्याय निवडून रिकाम्या जागा भरा.

[5]

- कंद आणि कंदमुळे संरक्षित करण्यासाठी ..... पध्दतीचा उपयोग करतात.  
अ) पाश्चरायझेशन                      ब) खाखणे  
क) किरणोत्सर्ग                              ड) गोठवणे
- जीवाणूंचा पेशीचा व्यास ..... मायक्रॉन असतो.  
अ) 0.2 ते 1.0                              ब) 1.0 ते 1.2  
क) 3.0    ड) 4.0
- ..... तयार करण्यासाठी स्प्रे ड्रायर्स चा उपयोग करतात.  
अ) लसूण पेस्ट                              ब) आलं पेस्ट  
क) खोवा                                      ड) दुध पावडर
- बेकरी पदार्थ तयार करण्यासाठी वापरण्यात येणाऱ्या मैद्यात ..... टक्के आर्द्रता असावी.  
अ) 11    ब) 14  
क) 17    ड) 20
- ..... करण्यासाठी एकतरी पाक वापरतात.  
अ) जिलेबी                                      ब) लाडू  
क) शंकरपाळी                              ड) बालूशाही



A - 407

[15]

प्र.2) टीपा लिहा.(कोणत्याही तीन)

- अ) कमी तापमानावर अन्न संरक्षण
- ब) बेकरी आणि कन्फेक्शनरी पदार्थांचे आवेष्टन
- क) अन्नसंरक्षणाचे महत्व
- ड) बेकरी आणि कन्फेक्शनरीची व्याप्ती आणि महत्व.
- इ) जीवाणूंचे प्रकार

प्र.3) खालील प्रश्न सोडवा (कोणतेही दोन)

[20]

- अ) आयसिंगच्या पध्दती स्पष्ट करा.
- ब) साठविण्याच्या काळात अन्नात होणारे बदल उदाहरणासह स्पष्ट करा.
- क) बेकींग करिता आवश्यक असलेल्या अन्नपदार्थांचे बेकींग गुणधर्म लिहा.

