

This question paper contains 3 printed pages]

Roll No.

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

S. No. of Question Paper : 3879

Unique Paper Code : 2206000006

Name of the Paper : Frozen Dessert Technology

Type of the Paper : SEC

Semester : VI

Duration : 1 Hour

Maximum Marks : 30

(Write your Roll No. on the top immediately on receipt of this question paper.)

(इस प्रश्न-पत्र के मिलते ही ऊपर दिए गए निर्धारित स्थान पर अपना अनुक्रमांक लिखिए।)

Note : — Answers may be written either in English or in Hindi; but the same medium should be used throughout the paper.

टिप्पणी :— इस प्रश्न-पत्र का उत्तर अंग्रेजी या हिंदी किसी एक भाषा में दीजिए; परन्तु सभी उत्तरों का माध्यम एक ही होना चाहिए।

Attempt any *three* questions.

Parts of a question to be attempted together.

Each question carries equal marks.

किन्हीं तीन प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

प्रश्नों के सभी भाग एक साथ कीजिए।

प्रत्येक प्रश्न के अंक समान हैं।

P.T.O.

1. Answer briefly any *five* of the following questions :

5×2=10

- (a) Freezing point.
- (b) Common defects found in ice-cream.
- (c) Direct freezing.
- (d) List different types of freezers used in ice-cream production.
- (e) Impact of air incorporation in ice-cream texture.
- (f) Define "specific heat".
- (g) Explain "melting quality" in ice-cream.

निम्नलिखित में से किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर संक्षेप में दीजिए :

- (क) हिमांक बिंदु।
- (ख) आइसक्रीम में पाए जाने वाले सामान्य दोष।
- (ग) प्रत्यक्ष हिमीकरण।
- (घ) आइसक्रीम उत्पादन में प्रयुक्त विभिन्न प्रकार के फ्रीजर्स की सूची बनाइए।
- (ङ) आइसक्रीम की बनावट में वायु समावेशन का प्रभाव।
- (च) "विशिष्ट ऊष्मा" को परिभाषित कीजिए।
- (छ) आइसक्रीम में "पिघलने की गुणवत्ता" की व्याख्या कीजिए।

2. (a) Explain the role of stabilizers and emulsifiers in ice-cream production.

(b) Describe the processing of kulfi. 5+5=10

(क) आइसक्रीम उत्पादन में स्टेबिलाइजर्स और इमल्सीफायर्स की भूमिका की व्याख्या कीजिए।

(ख) कुल्फी के प्रसंस्करण का वर्णन कीजिए।

3. Discuss the Indian standards for low-fat, medium-fat and high-fat ice-creams.

10

कम वसा, मध्यम वसा और उच्च वसा वाली आइसक्रीम के लिए भारतीय मानकों पर चर्चा कीजिए।

4. Explain the different freezing techniques used in ice-cream production. 10

आइसक्रीम उत्पादन में उपयोग की जाने वाली विभिन्न फ्रीजिंग तकनीकों की व्याख्या कीजिए।

5. Describe the processing of frozen yogurt and shrikhand. 10

जमे हुए योगहर्ट और श्रीखंड के प्रसंस्करण का वर्णन कीजिये।