

**DIPLOMA IN VALUE ADDED PRODUCTS
FROM CEREALS, PULSES AND OIL-SEEDS
(DPVCPO)**

Term-End Examination

December, 2017

00244

**BPVI-034 : BAKING AND FLOUR
CONFECTIONERY**

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : *Attempt any five questions. All questions carry equal marks.*

- | | | | |
|----|-----|--|---|
| 1. | (a) | Explain the role of colour and granularity as a physical parameter in influencing the quality of flour ? | 5 |
| | (b) | Discuss the role of moisture in relation to quality of flour. | 5 |
| 2. | (a) | Define additives. Describe the important characteristics of additives. | 4 |
| | (b) | Discuss the role of antimicrobial agents in bread and other high moisture bakery products. | 6 |
| 3. | (a) | What is gluten ? How gluten quality influences the suitability of maida for different end uses ? | 5 |
| | (b) | Enlist different enzymes important in bread making. Explain any two. | 5 |

4. (a) What is apparent viscosity ? 3
(b) Explain how do you determine the water absorption using Research Water Absorption Meter ? 7
5. (a) What are the optional ingredients for bread making ? 5
(b) Discuss the different stages of dough development. 5
6. (a) Describe the straight dough method and write its advantages. 5
(b) What is high fiber bread ? Enlist various types of fiber ingredients. 5
7. (a) What are the different faults occur in Cake ? Explain the reasons and remedies for any two. 5
(b) Define the following terms. 5x1=5
(i) High ratio cake.
(ii) Baking.
(iii) Shortening.
(iv) Pasta drying.
(v) Durum Wheat.
-

अनाजों, दालों एवं तिलहनों से मूल्य संवर्धित उत्पाद पर
आधारित डिप्लोमा कार्यक्रम (डी.पी.वी.सी.पी.ओ.)

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2017

बी.पी.वी.आई.-034 : बेकिंग और मैदा की कन्फेक्शनरी

समय : 2 घंटे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. (a) मैदे की गुणवत्ता को प्रभावित करने के भौतिक प्राचलों के रूप में रंग और कणिकता की भूमिका का वर्णन कीजिए। 5
- (b) मैदे की गुणवत्ता के संबंध में नमी की भूमिका की चर्चा कीजिए। 5
2. (a) योज्यों की परिभाषा दीजिए। योज्यों की महत्वपूर्ण विशेषताओं का वर्णन कीजिए। 4
- (b) डबलसेटी और अन्य उच्च नमी वाले बेकरी उत्पादों में प्रतिसूक्ष्मजीवीय कर्मकों की भूमिका की चर्चा कीजिए। 6

3. (a) ग्लूटेन क्या है? ग्लूटेन की गुणवत्ता (कालिटी) विभिन्न अंतिम उपयोगों हेतु मैदे की उपयुक्तता को कैसे प्रभावित करती है? 5
- (b) डबलरोटी बनाने में विभिन्न (महत्वपूर्ण) एंजाइमों की सूची बनाइए। किन्हीं दो का वर्णन कीजिए। 5
4. (a) आर्भासी (स्पष्ट) विस्कासिता क्या है? 3
- (b) अनुसंधान जल ग्रहण (रिसर्च वाटर एबजॉर्बशन) मीटर के प्रयोग से आप जल अवशोषण (absorption) का निर्धारण कैसे करते हैं? 7
5. (a) डबलरोटी बनाने की ऐच्छिक तत्व (optional ingredients) कौन से हैं? 5
- (b) गुधे हुए आटे का (डो) विकास के विभिन्न चरणों की चर्चा कीजिए। 5
6. (a) सीधी (Straight) डो विधि का वर्णन कीजिए और इसके लाभ लिखिए। 5
- (b) उच्च रेशायुक्त (high fiber) ब्रेड कौन सी है? विविध प्रकार की रेशेदार सामग्रियों की सूची बनाइए। 5

7. (a) केक में कौन से विभिन्न दोष उत्पन्न होते हैं? किन्ही दो 5
के कारण और निवारण का वर्णन कीजिए।
- (b) निम्नालिखित को परिभाषित कीजिए : 5x1=5
- (i) उच्च अनुपात केक
 - (ii) बेकिंग
 - (iii) चिकनाई
 - (iv) पास्ता शुष्कन
 - (v) डयूरम गेहूँ
-