

**DIPLOMA IN VALUE ADDED PRODUCTS FROM
CERELS, PULSES & OILSEEDS (DPVCPO)**

**Term-End Examination
June, 2014**

BPVI-034 : BAKING & FLOUR CONFECTIONARY

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

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

1. Write short notes on *any five* of the following- **5x2=10**
- (a) Roll setting
 - (b) Maturing agents
 - (c) Strain
 - (d) Vital wheat gluten
 - (e) Moulding
 - (f) Parontha
 - (g) Cookies
 - (h) Fruit cake
2. (a) Describe various factors influencing the composition of the flour in detail. **5**

- (b) What is the role of flour improvers. Discuss various bleaching cum maturing agents in bakery products. 5
3. (a) What do you understand from Rheology? 5
Write short notes on force, deformation and viscosity.
- (b) Explain the role of Baker's yeast in bread making process. 5
4. (a) Write various steps involved in bread making process and explain the dough development process. 5
- (b) Describe the conventional dough development methods. 5
5. (a) Write the characteristics of whole wheat bread in detail. 5
- (b) Discuss various quality requirements for using raw materials in biscuits making process. 5
6. (a) Describe the function of various ingredients in cake manufacturing process. 5
- (b) Discuss various types of pasta products and process of manufacturing. 5

7. (a) Write the recipe and process of manufacturing the fruit cake. 5
- (b) What are the physical changes observed during the baking of bread. Discuss in detail. 5
8. Match the following- 10
- | | |
|-----------------------------------|---|
| (a) Gluten | (i) mixing the dough to optimum condition |
| (b) Ropiness | (ii) Sugar |
| (c) Surfactants | (iii) Flour |
| (d) Dough development | (iv) Top and side shell of bread |
| (e) Essential ingredient of bread | (v) Flat strips of 2mm thick |
| (f) Optional ingredient of bread | (vi) Spoilage by spores |
| (g) Crust | (vii) Insoluble protein |
| (h) Rounding | (viii) Facilitates the combination |
| (i) Bran | (ix) Shaping dough to seal ends |
| (j) Noodles | (x) Outer covering of wheat grain |

अनाजों, दालों एवं तिलहनों से मूल्य संवर्धित उत्पादों के
उत्पादन में डिपलोमा कार्यक्रम (डी.पी.वी.सी.पी.ओ)

सत्रांत परीक्षा
जून, 2014

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

टिप्पणी : कोई पाँच प्रश्न हल करें। सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. किन्हीं पाँच पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखें। 5x2=10

- (क) रोल सेट करना
- (ख) परिपक्वण एजेन्ट
- (ग) प्रमेद
- (घ) प्रमुख गुहं ग्लूटेन
- (ङ) फफूंदी करण
- (च) परौंठा
- (छ) कुकीज़
- (ज) फ्रूट केक

2. (क) आटे के संघटन को प्रभावित करने वाले विभिन्न घटकों का विस्तार से वर्णन करें। 5

- (ख) आटा सुधारको की क्या भूमिका है? बेकरी उत्पादों में विभिन्न विरंजन व परिपक्वन एजेन्टों पर चर्चा करें। 5
3. (क) प्रवाहिकी से आप क्या समझते हैं? बल, विरूपण तथा श्यामता पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए। 5
- (ख) ब्रेड बनाने की प्रक्रिया में बेकर यीस्ट की भूमिका की व्याख्या कीजिए। 5
4. (क) ब्रेड बनाने की प्रक्रिया में शामिल विभिन्न चरणों का वर्णन कीजिए और डोव विकास प्रक्रिया की व्याख्या कीजिए। 5
- (ख) डोव विकास की परम्परागत विधियों का वर्णन कीजिए। 5
5. (क) सम्पूर्ण गेहूं से बनी ब्रेड के गुण विस्तार से बताएं। 5
- (ख) बिस्क्यूट बनाने की प्रक्रिया में कच्चे माल के उपयोग के लिए गुणवत्ता संबंधी विभिन्न आवश्यकताओं पर चर्चा कीजिए। 5
6. (क) केक विनिर्माण प्रक्रिया में प्रयुक्त होने वाली विभिन्न सामग्रियों के कार्य का वर्णन कीजिए। 5
- (ख) विभिन्न प्रकार के पास्ता उत्पादों का वर्णन कीजिए और विनिर्माण प्रक्रिया की चर्चा कीजिए। 5

7. (क) फ्रूट केक बनाने में प्रयुक्त सामग्री और प्रक्रिया के बारे में लिखिए। 5
- (ख) ब्रेड को बेक करते समय उसमें कौन से भौतिक परिवर्तन देखे जाते हैं, विस्तार से चर्चा करें। 5
8. निम्न का मिलान करें : 10
- | | |
|---------------------------|--|
| (क) ग्लूटेन | (i) आटे का उपयुक्ततम स्थिति में गूथना |
| (ख) रज्जुलता | (ii) शर्करा |
| (ग) सर्फेक्टेंट्स | (iii) आटा |
| (घ) गुथे आटे का विकास | (iv) ब्रेड का ऊपरी और छोर का खोल |
| (ङ) ब्रेड के अनिवार्य घटक | (v) 2 मि.मी. मोटी चपटी पट्टियाँ |
| (च) ब्रेड के वैकल्पिक घटक | (vi) बीजाणुओं द्वारा विकृति |
| (छ) पपड़ी | (vii) अघुलनशील प्रोटीन |
| (ज) राउंडिंग | (viii) सम्मिश्रण को सुगम बनाता है |
| (झ) चोकर | (ix) गुथे आटे के छोर सील करने के लिए आकार देना |
| (ञ) नूडल्स | (x) गेहूँ के दाने का बारहरी आवरण |
