

**DIPLOMA IN VALUE ADDED PRODUCTS  
FROM CEREALS, PULSES AND OILSEEDS  
(DPVCPO)**

**Term-End Examination**

**June, 2017**

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

*Time : 2 hours*

*Maximum Marks : 50*

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

- 
- |    |     |  |   |
|----|-----|--|---|
| 1. | (a) | What do you mean by composition of flour ?   | 3 |
|    | (b) | Describe various factors influencing the composition of flour.   | 7 |
| 2. | (a) | Name two bleaching agents and describe their role.   | 5 |
|    | (b) | Explain the role of surfactants in processing and storage of bread.  | 5 |
| 3. | (a) | Why wheat flour requires enrichment with vitamins and minerals ? Write names of vitamins and minerals needed for flour enrichment. | 7 |
|    | (b) | What are the major objectives of dough mixing process ?  | 3 |
| 4. | (a) | What is foam type cake ?   | 2 |
|    | (b) | Explain how do you determine peak viscosity using Amylograph ?   | 5 |
|    | (c) | Differentiate between Angel Food cake and Sponge cake.   | 3 |

5. Describe the role of various essential ingredients for bread making. 10
6. (a) Explain the different methods of bread making with the help of flow diagram. 5  
(b) Classify the flat bread based on their cross-section. 5
7. (a) Discuss the cooking test for pasta products, briefly. 5  
(b) Define the following terms : 5x1=5  
(i) Fermentation  
(ii) Emulsifier  
(iii) Cookies  
(iv) Antioxidants  
(v) Low ratio cake
-

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 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 के संयोजन से आप क्या समझते हैं? 3  
(b) मैदे के संयोजन को प्रभावित करने वाले विविध कारकों का वर्णन कीजिए। 7
2. (a) किन्हीं दो विरंजक कर्मकों के नाम लिखिए और इनकी भूमिका का वर्णन कीजिए। 5  
(b) डबलरोटी के प्रसंस्करण एवं भंडारण में पृष्ठ सक्रियकों की भूमिका का वर्णन कीजिए। 5
3. (a) गेहूँ के आटे को विटामिन एवं खनिजतत्वों से संवर्धित करना क्यों आवश्यक होता है? आटा संवर्धन के लिए आवश्यक विटामिनों एवं खनिजतत्वों के नाम लिखिए। 7  
(b) गुंधे हुए आटे (dough) मिक्सिंग प्रक्रिया के मुख्य उद्देश्य क्या हैं? 3
4. (a) फोम टाइप केक कौनसा है? 2  
(b) बताइए कि आप ऐमिलोग्राफ के प्रयोग से चरम (पीक) विस्कासिता का निर्धारण कैसे करते हैं? 5  
(c) ऐंजल फूड केक और स्पॉन्ज केक में अंतर स्पष्ट कीजिए। 3

5. डबलरोटी बनाने में प्रयुक्त विविध अनिवार्य तत्वों (ingredients) 10  
की भूमिका का वर्णन कीजिए।
6. (a) डबलरोटी बनाने की विभिन्न विधियों का वर्णन, 5  
क्रम-प्रवाह आरेख की सहायता से कीजिए।  
(b) चपटी डबलरोटियों (फ्लैट ब्रेड) को उनकी अनुप्रस्थ 5  
काट (क्रॉस सेक्शन) के आधार पर वर्गीकृत कीजिए।
7. (a) पास्ता उत्पादों के कुकिंग परीक्षण की संक्षेप में चर्चा 5  
कीजिए।  
(b) परिभाषित कीजिए : 5x1=5  
(i) किण्वन (खमीर बनाना)  
(ii) पायसीकारक (इमल्सीकारक)  
(iii) कुकिज  
(iv) प्रतिऑक्सीकारक  
(v) निम्न अनुपात केक
-