

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

Term-End Examination

June, 2018

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

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : (i) Attempt any five questions.

(ii) All questions carry equal marks.

-
-
1. Describe the various characteristics of flour in relation to end product quality. 10

 2. (a) What role antimicrobial agents play in bread and other high moisture bakery products ? 5
(b) Describe the molecular structure of gluten. 5

 3. Discuss optional ingredients used in bakery products and explain their importance. 10

 4. (a) Differentiate between vertical and horizontal mixer. Explain the process of mixing. 2+3=5
(b) What are the grain components used in multigrain breads ? 5

 5. Explain complete bread making process with the help of a flow diagram. 10

6. (a) Define value added biscuits. Explain about high protein biscuits. 2+3=5
(b) Differentiate between pound and foam cake. 5
7. (a) Explain the importance of quality of raw material for cake manufacturing. 5
(b) Briefly discuss the cooking test for pasta products. 5
8. Write short note on **any four** of the following : 4x2.5=10
(a) Fermentation
(b) Dough maturity
(c) Cookies
(d) Antioxidants
(e) Durum wheat
-

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2018

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

समय : 2 घंटे

अधिकतम अंक : 50

नोट : (i) किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

(ii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. अंतउत्पाद गुणवत्ता के संदर्भ में मैदा के विभिन्न गुणों का वर्णन 10
कीजिए।
2. (a) डबलरोटी और अन्य उच्च आर्द्रता के बेकरी उत्पादों में 5
प्रतिसूक्ष्मजीवी कारक क्या भूमिका निभाते हैं?
(b) लासा (ग्लुटेन) की आण्विक संरचना का वर्णन कीजिए। 5
3. बेकरी उत्पादों में इस्तेमाल की जाने वाली ऐच्छिक तत्व-सामग्री 10
की चर्चा कीजिए और उनके महत्व की व्याख्या कीजिए।
4. (a) खड़ा मिक्सर और समतल मिक्सर में अंतर स्पष्ट कीजिए।
मिक्सिंग की प्रक्रिया की व्याख्या कीजिए। 2+3=5
(b) बहुअनाज डबलरोटी में इस्तेमाल किए जाने वाले अनाज 5
घटक कौन से हैं?
5. प्रवाह चित्र की सहायता से डबलरोटी निर्माण की पूरी प्रक्रिया 10
की व्याख्या कीजिए।

6. (a) मूल्य वर्धित बिस्कुटों को परिभाषित कीजिए। अधिक प्रोटीन बिस्कुटों की व्याख्या कीजिए। 2+3=5
- (b) पाउंड और फोम (फेन) केक में अंतर स्पष्ट कीजिए। 5
7. (a) केक बनाने के लिए कच्चे माल की गुणवत्ता के महत्व की व्याख्या कीजिए। 5
- (b) पास्ता उत्पादों के लिए पाक/कुकिंग परीक्षण की संक्षेप में चर्चा कीजिए। 5
8. निम्नलिखित में से किन्हीं चार पर संक्षिप्त में टिप्पणी लिखिए :
- (a) किण्वन 4x2.5=10
- (b) डोफ परिपक्वता
- (c) कुकीज
- (d) प्रतिऑक्सीकारक
- (e) ड्यूम गेहूँ
-