

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

**Term-End Examination, 2019**

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

**Time : 2 Hours]**

**[Maximum Marks : 50**

---

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

---

1. (a) Discuss about composition in relation to quality of flour. [5]
- (b) Explain, how type of wheat and roll setting influence composition of flour. [5]
2. (a) What is the role of antimicrobial agents in bread and other high moisture bakery products ? [5]
- (b) What are flour improvers ? Explain any two. [1+4=5]
3. (a) Describe the microscopic structure of wheat flour dough. [5]

- (b) What is baker's yeast ? Differentiate between compressed and dried yeast. [2+3=5]
4. (a) Explain the role of milk solids in bread making. [5]
- (b) Describe the different stages of dough development. [5]
5. (a) What are the physical and chemical changes that take place in dough during fermentation, explain? [7]
- (b) What is the role of sugar Caramelization in baked products ? [3]
6. (a) Write the advantages and disadvantages of mechanical dough development method. [5]
- (b) List different ingredients used in biscuits and explain the role of any three in brief. [5]
7. (a) Differentiate between Sponge Cake and Pound Cake. [5]
- (b) Discuss cooking test for pasta products. [5]

8. Write short notes on **any four** of the following :[4×2.5=10]

(a) Damaged Starch

(b) Emulsifier

(c) Surfactants

(d) Antioxidants

(e) Proofing

----- X -----

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

सत्रांत परीक्षा, 2019

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

---

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

---

1. (क) मैदा की गुणवत्ता के संदर्भ में संयोजन के बारे में चर्चा कीजिए। [5]
- (ख) गेहूँ के प्रकार और बेलन (रोल) सेटिंग, मैदा के संयोजन को किस प्रकार प्रभावित करते हैं ? व्याख्या कीजिए। [5]
2. (क) डबलरोटी और अन्य उच्च आर्द्रता के बेकरी उत्पादों में प्रतिसूक्ष्मजैविक कारकों की भूमिका क्या है ? [5]
- (ख) मैदा के उन्नतकर कौन-से हैं ? किन्हीं दो की व्याख्या कीजिए। [1+4=5]

3. (क) गेहूँ के गुंथे हुए आटे की सूक्ष्म संरचना का वर्णन कीजिए।[5]
- (ख) बेकर का खमीर क्या है ? सिकुड़े और शुष्क खमीर में अंतर स्पष्ट कीजिए। [2+3=5]
4. (क) ब्रेड निर्माण में ठोस दुग्ध की भूमिका की व्याख्या कीजिए।[5]
- (ख) गुंथे हुए आटे के विकास की विभिन्न अवस्थाओं का वर्णन कीजिए। [5]
5. (क) किण्वन के दौरान गुंथे हुए आटे में कौन-से भौतिक और रासायनिक परिवर्तन आते हैं ? व्याख्या कीजिए। [7]
- (ख) बेक किए हुए उत्पादों में मिठास कारामेलाइजेशन की क्या भूमिका है ? [3]
6. (क) यांत्रिक डो विकास विधि के लाभ और हानियाँ लिखिए।[5]
- (ख) बिस्कुरटों में इस्तेमाल की जाने वाली अन्तर्वस्तुओं की सूची तैयार कीजिए और उनमें से किन्हीं तीन की भूमिका की संक्षेप में व्याख्या कीजिए। [5]
7. (क) स्पंज केक और पाउण्ड केक में अन्तर स्पष्ट कीजिए।[5]
- (ख) पास्ता उत्पादों के लिए कुकिंग परीक्षण की चर्चा कीजिए।[5]

2. निम्नलिखित में से किन्हीं चार पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए :  
[4×2.5=10]

(क) क्षतिग्रस्त स्टार्च

(ख) इमल्सीकारक

(ग) सतही तत्व

(घ) प्रतिऑक्सीकारक

(ङ) प्रूफिंग

----- x -----