

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

Term-End Examination

June, 2023

**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. (a) Enlist the factors that influence the composition of flour. Explain any *one* factor. 2+3
- (b) Describe the role of surfactants in processing and storage of bread. 5
2. (a) Define additives. Explain the suitability conditions of additives. 5

- (b) Discuss the role of antimicrobial agents in bread making. 5
3. (a) Describe the microscopic structure of dough. 5
- (b) Define rheology. Enlist instruments used to measure rheological properties of dough. 2+3
4. (a) Discuss the importance of essential ingredients used in bakery products. 5
- (b) Differentiate between compressed and dried yeasts. 5
5. (a) Discuss the factors on which mixing time for bread making depends. 5
- (b) What are the different changes that occur during baking of bread ? 5
6. Explain the complete process of biscuit making. 10
7. (a) Discuss the packaging of biscuits. 5
- (b) Discuss the role of egg and sugar in cake making. 5

8. Write short notes on any *four* of the following :

4×2.5=10

- (a) Sedimentation value
- (b) Baking
- (c) Chemical leavening agents
- (d) Vienna bread
- (e) Cooking test for pasta products

BPVI-034

अनाजों, दालों एवं तिलहनों से मूल्य संवर्धित

उत्पादों के उत्पादन में डिप्लोमा कार्यक्रम

(डी. पी. वी. सी. पी. ओ.)

सत्रांत परीक्षा

जून, 2023

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

(ii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. (क) मैदा के संयोजन को प्रभावित करने वाले कारकों की सूची बनाइए। किसी एक कारक की व्याख्या कीजिए।

2+3

- (ख) डबलरोटी के प्रसंस्करण और भंडारण में पृष्ठसक्रियकों की भूमिका का वर्णन कीजिए। 5
2. (क) योगज को परिभाषित कीजिए। योगजों की उपयुक्तता स्थितियों की व्याख्या कीजिए। 5
- (ख) ब्रेड बनाने में प्रतिसूक्ष्मजैविक कारकों की भूमिका की चर्चा कीजिए। 5
3. (क) गुंधे हुए आटे की सूक्ष्म संरचना का वर्णन कीजिए। 5
- (ख) विरूपण प्रवाहिकी (रिओलॉजी) को परिभाषित कीजिए। गुंधे हुए आटे के रिओलॉजिकल गुणों को मापने के लिए इस्तेमाल किए जाने वाले उपकरणों के नाम लिखिए। 2+3
4. (क) बेकरी उत्पादों में इस्तेमाल किए जाने वाले अनिवार्य तत्वों के महत्व की चर्चा कीजिए। 5
- (ख) सिकुड़ा खमीर और शुष्क खमीर में अन्तर स्पष्ट कीजिए। 5

5. (क) उन कारकों की चर्चा कीजिए जिन पर डबलरोटी (ब्रेड) बनाने के लिए मिश्रण का समय निर्भर करता है। 5
- (ख) ब्रेड की बेकिंग के दौरान कौन-कौनसे विभिन्न परिवर्तन होते हैं ? 5
6. बिस्कुट बनाने की पूरी प्रक्रिया की व्याख्या कीजिए। 10
7. (क) बिस्कुटों की पैकेजिंग की चर्चा कीजिए। 5
- (ख) केक बनाने में अंडे और शर्करा (चीनी) की भूमिका की चर्चा कीजिए। 5
8. निम्नलिखित में से किन्हीं चार पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : $4 \times 2.5 = 10$
- (क) अवसादन मूल्य
- (ख) बेकिंग
- (ग) रासायनिक किण्वन कारक
- (घ) विएना ब्रेड
- (ङ) पास्ता उत्पादों के लिए पाक/कुकिंग परीक्षण