

00366

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

**Term-End Examination**

**December, 2011**

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

*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 :  $5 \times 2 = 10$ 
  - (a) Moisture conditioning
  - (b) Bleaching agents
  - (c) Viscosity
  - (d) Instant dry yeast
  - (e) Dough temperature in bread making process
  - (f) Baking of bread
  - (g) Brown bread
  - (h) High protein cookies
  
2. (a) What are the physical characteristics of wheat flour in relation to end product quality. Describe in detail. 5

- (b) Discuss the role of emulsifiers and surfactants along with their effect on baking product making process. 5
3. (a) Describe the microscopic structure of wheat flour dough. 5  
(b) Explain the role of water in bread making process. 5
4. (a) What do you understand by fermentation process ? List physical and chemical changes during fermentation process in bread making. 5  
(b) Write the process of mechanical dough development along with its advantages and disadvantages. 5
5. (a) List different types of flat bread and explain any three in detail along with methods of preparation. 5  
(b) Describe the functions of different ingredients in biscuits manufacturing process. 5
6. (a) Write the manufacturing process of 'Angel food cake'. 5  
(b) How quality of pasta products are being evaluated. Explain in brief. 5

7. (a) Explain the role of eggs in the process of cake manufacturing. 5
- (b) Write nutritional characteristics of whole wheat bread. 5
8. Match the following : 10
- |                              |                            |
|------------------------------|----------------------------|
| (a) Reversible flow          | (i) colour                 |
| (b) Irreversible flow        | (ii) poise                 |
| (c) Stress                   | (iii) tensile stress       |
| (d) Act tangentially         | (iv) $\alpha$ - amylase    |
| (e) Act away from plane      | (v) ash content            |
| (f) Viscosity                | (vi) elasticity            |
| (g) Kinematic viscosity      | (vii) plasticity           |
| (h) Physical characteristics | (viii) force per unit area |
| (i) Chemical characteristics | (ix) shear stress          |
| (j) Falling number           | (x) stokes                 |

खाद्यान्न, दलहन एवं तिलहन से मूल्य संवर्धित उत्पाद पर  
आधारित डिप्लोमा कार्यक्रम ( डी.पी.वी.सी.पी.ओ. )

सत्रांत परीक्षा

दिसंबर, 2011

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

1. निम्नलिखित में से किन्हीं पाँच पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए :

$5 \times 2 = 10$

- (a) आर्द्धता अनुकूलन
- (b) विरंजक कारक
- (c) विस्कासिटी
- (d) तात्कालिक शुष्क खमीर
- (e) डबलरोटी बनाने की प्रक्रिया में गुंधे हुए आटे का तापमान
- (f) डबलरोटी की बेकिंग
- (g) भूरी डबलरोटी
- (h) अधिक प्रोटीन कुकीज

2. (a) अंतर्उत्पाद की गुणवत्ता के संदर्भ में मैदा के भौतिक गुण 5  
कौन से है ? विस्तार से वर्णन कीजिए।

- (b) बेकरी उत्पाद बनाने की प्रक्रिया में इमल्सीकारकों और पृष्ठ सक्रियकों की भूमिका और इनके प्रभावों की चर्चा कीजिए। 5
3. (a) गुंधे हुए आटे की सूक्ष्म संरचना का वर्णन कीजिए। 5  
 (b) डबलरोटी बनाने की प्रक्रिया में जल की भूमिका को स्पष्ट कीजिए। 5
4. (a) खमीरीकरण प्रक्रिया से आप क्या समझते हैं? डबल रोटी बनाने में खमीरीकरण की प्रक्रिया के दौरान होने वाले भौतिक और रासायनिक परिवर्तनों की सूची बनाइए। 5  
 (b) यांत्रिक डो विकास की प्रक्रिया और उसके लाभ व हानियाँ लिखिए। 5
5. (a) चपटी (फ्लैट) डबलरोटी के विभिन्न प्रकारों की सूची बनाइए और उनमें से किन्हीं तीन का उनको बनाने की विधियों सहित विस्तार से वर्णन कीजिए। 5  
 (b) बिस्कुट निर्माण प्रक्रिया में प्रयोग की जाने वाली सामग्री के कार्यों का वर्णन कीजिए। 5
6. (a) 'ऐन्जल फूड केक' की निर्माण प्रक्रिया लिखिए। 5  
 (b) पास्ता उत्पादों की गुणवत्ता का मूल्यांकन किस प्रकार किया जाता है। संक्षेप में बताइए। 5

7. (a) केक बनाने की प्रक्रिया में अंडों की भूमिका को समझाइए। 5
- (b) गेहूँ की आटे की डबलरोटी की पोषणात्मक विशेषताएँ लिखिए। 5
8. निम्नलिखित का मिलान कीजिए : 10
- |                          |                                 |
|--------------------------|---------------------------------|
| (a) परिवर्तनीय प्रवाह    | (i) रंग                         |
| (b) अपरिवर्तनीय प्रवाह   | (ii) घाज                        |
| (c) दबाव                 | (iii) तनावपूर्ण दबाव            |
| (d) समतल पर प्रभाव       | (iv) $\alpha$ - एमिलाज          |
|                          | डालना                           |
| (e) समतल से हटकर         | (v) भस्म की मात्रा              |
|                          | प्रभाव डालना                    |
| (f) विस्कोसिटी           | (vi) लचीलापन                    |
| (g) कानेमेटिक विस्कोसिटी | (vii) परिवर्तन क्षमता           |
| (h) भौतिक विशेषताएँ      | (viii) प्रति इकाई<br>क्षेत्र बल |
| (i) रासायनिक विशेषताएँ   | (ix) कटावदार दबाव               |
| (j) पाती संख्या          | (x) स्टोक्स                     |
-