

00738

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

**Term-End Examination**

**June, 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 ten* of the following : **10x1=10**
- (a) Pasta drying
  - (b) Soft wheat flour
  - (c) Hard dough Biscuits
  - (d) Gluten
  - (e) Noodles
  - (f) Low ratio cake
  - (g) Spread
  - (h) Sedimentation value
  - (i) Baking
  - (j) Unit operations
  - (k) pH
  - (l) Fermentation

2. (a) What do you understand by bleaching agents ? List the different bleaching agents used in bakery. 2+2
- (b) What are the antimicrobial agents used in bakery ? 2
- (c) Define quality of flour. Explain the composition of flour desired for bread. 1+3
  
3. (a) Give the importance of flour enrichment. 2
- (b) What do you understand by Baker's yeast ? List the type of Baker's yeast. 2+2
- (c) What do you understand by proofing ? 2
- (d) Classify the biscuits based on dough ? 2
  
4. (a) Define Rheology. List the different instruments used to measure rheological properties of wheat flour of dough. 2+3
- (b) What are the different processes in production of bread making ? Explain these with the help of flow diagram. 5
  
5. (a) What quality checks are conducted on pasta products, explain in brief ? 5
- (b) What are the differences between batter type and foam type cakes ? 2
- (c) What are the factors which affect the mixing time ? 3

6. (a) Explain the term Bread faults. Give an account of the internal faults found in bread. **1+3**
- (b) What do you understand by Packaging ? List the different packaging materials used for packaging of biscuits. **2+2**
- (c) List the qualities of composite flour biscuits. **2**
7. (a) What are the different stages of dough development, explain each stage in brief ? **5**
- (b) Differentiate between compressed yeast and dried yeast. **2**
- (c) Describe the role of Fat in cake. **3**
8. (a) Calculate the desired temperature of water for getting a dough of 30°C when the flour temperature is 28°C, room temperature is 26°C and friction factor of mixer is 12. **5**
- (b) Give the technical terms for the following : **5x1=5**
- (i) Amylase activity of flour is given by \_\_\_\_\_.
- (ii) A curve obtained by Amylograph \_\_\_\_\_.
- (iii) Inner surface of bread on slicing is known as \_\_\_\_\_.
- (iv) Top and side shells of bread is known as \_\_\_\_\_.
- (v) Brown bread contains around \_\_\_\_\_ % whole wheat flour.
-

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2011

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. किन्हीं दस पर संक्षेप में नोट लिखिए : 10x1=10
- (a) पास्ता शुष्कन
  - (b) मृदु गेहूँ का आटा
  - (c) हार्ड डो बिस्कुट
  - (d) ग्लूटेन
  - (e) नूडल्स
  - (f) निम्न अनुपात केक
  - (g) स्प्रेड
  - (h) अवसादन मूल्य
  - (i) बेकिंग
  - (j) इकाई परिचालन
  - (k) पी.एच.
  - (l) किण्वन

2. (a) विरंजक कर्मक से आप क्या समझते हैं? बेकरी में 2+2  
प्रयुक्त विभिन्न विरंजक कर्मकों की सूची बनाइए।
- (b) बेकरी में प्रयुक्त प्रतिसूक्ष्मजीवीय कर्मक कौन से हैं? 2
- (c) मैदे की गुणवत्ता को परिभाषित कीजिए। डबलरोटी के 1+3  
लिए वांछित मैदे के संयोजन को स्पष्ट कीजिए।
3. (a) मैदे के संवर्धन के महत्व पर प्रकाश डालिए। 2
- (b) बेकर्स यीस्ट से आप क्या समझते हैं? बेकर्स यीस्ट के 2+2  
प्रकारों की सूची बनाइए।
- (c) प्रूफन से आप क्या समझते हैं? 2
- (d) डो आधारित बिस्कुटों को वर्गीकृत कीजिए। 2
4. (a) प्रवाहिकी को परिभाषित कीजिए। मैदे के गुँधे आटे के 2+3  
प्रवाहिकी संबंधी गुणधर्मों को मापने में प्रयुक्त विभिन्न  
यंत्रों की सूची बनाइए।
- (b) डबलरोटी के निर्माण की विभिन्न प्रक्रियाएं कौन सी हैं? 5  
इन्हें प्रवाह संचित्र की सहायता से स्पष्ट कीजिए।
5. (a) पास्ता उत्पादों पर गुणवत्ता संबंधी निगरानी कैसे रखी 5  
जाती है? संक्षेप में स्पष्ट कीजिए।
- (b) फेंट कर बनाए गए केक और झागदार (foam type) 2  
केक के अंतर को स्पष्ट कीजिए।

- (c) मिक्सिंग टाइम को प्रभावित करने वाले कारक कौन-से हैं? 3
6. (a) ब्रेड दोष का विवरण दीजिए। ब्रेड में पाए जाने वाले आंतरिक दोषों का ब्यौरा दीजिए। 1+3
- (b) पैकेजिंग से आप क्या समझते हैं? बिस्कुटों की पैकेजिंग में प्रयुक्त विभिन्न पैकेजिंग सामग्रियों की सूची बनाइए। 2+2
- (c) संमिश्रित (composit) मैदे के आटे की विशेषताओं की सूची बनाइए। 2
7. (a) डो विकास के विभिन्न चरण कौन-से हैं? प्रत्येक चरण को संक्षेप में स्पष्ट कीजिए। 5
- (b) संपीडित यीस्ट एवं शुष्कित यीस्ट के अंतर को स्पष्ट कीजिए। 2
- (c) केक में वसा की भूमिका का वर्णन कीजिए। 3
8. (a) 30° से. तापमान वाले डो की प्राप्ति के लिए पानी के वांछित तापमान को परिकल्पित कीजिए जब मैदे का तापमान 28° से., कक्ष का तापमान 26° से. और मिश्रण का घर्षण कारक 12 हो। 5
- (b) निम्नलिखित के परिभाषिक शब्द दीजिए : 5x1=5
- (i) मैदे की एमाइलेस क्रिया \_\_\_\_\_ पर दी जाती है।

- (ii) एमाइलोग्राफ से प्राप्त वक्र \_\_\_\_\_  
कहलाता है।
- (iii) स्लाइकिंग पर ब्रेड की आंतरिक सतह  
\_\_\_\_\_ कहलाती है।
- (iv) ब्रेड के शीर्ष और किनारे वाले शेल \_\_\_\_\_  
कहलाते हैं।
- (v) ब्राउन ब्रेड में, संपूर्ण मैदे के आटे का लगभग  
\_\_\_\_\_ % होता है।
-