

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

Term-End Examination

00317

December, 2013

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

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

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

1. (a) What are the important component of flour ? 5
- (b) List any two bleaching agents and explain their action. 2+3

2. (a) Write short note on the following : 5x1
 - (i) Flour quality
 - (ii) Dough
 - (iii) Gluten
 - (iv) Foam type cake
 - (v) Shortening
- (b) Describe additives and explain their suitability factors. 2+3

3. (a) What is the role of improving agents ? List any two improving agents. **3+2**
- (b) Name the biological additives used in bakery products. **2**
- (c) Explain the role of emulsifiers. **3**
4. (a) Why rheological properties of dough are important for bread making ? And explain which rheological properties of dough are important. **3+2**
- (b) What are the essential ingredients for bread making ? **5**
5. (a) What do you understand by dough temperature ? How temperature of mixed dough can be controlled ? **2+3**
- (b) Calculate the water temperature for getting a dough of 26°C when the flour temperature is 25°C, room temperature is 28°C and friction factor of mixer is 12. **5**
6. (a) Explain the chemical dough development and advantages and disadvantages of it. **2+3**
- (b) Explain major bread external faults. **3**
- (c) What is bread stalling ? **2**

7. (a) Classify the flat bread according to their cross section. 3
- (b) Distinguish between whole wheat and brown bread 4
- (c) Why biscuits are popular among all cross sections of population. 3
8. (a) List the different types of mixers. 4
- (b) Explain the role of water in biscuit. 2
- (c) What are the physico-chemical characteristics of durum wheat ? 4
-

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2013

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. (a) मैदे के महत्वपूर्ण घटक कौन से हैं? 5
(b) किन्हीं दो विरंजक कर्मकों की सूची बनाइए और इनकी 2+3
क्रिया (action) को स्पष्ट कीजिए।

2. (a) निम्नलिखित पर संक्षेप में नोट लिखिए : 5x1
(i) मैदा गुणवत्ता
(ii) डो
(iii) ग्लूटेन
(iv) झागदार (फोम टाइप) केक
(v) खस्ताकार (Shortening)
(b) योज्यों का वर्णन कीजिए और इनके उपयुक्तता कारकों 2+3
को स्पष्ट कीजिए।

3. (a) संवर्धनकारी कर्मकों की भूमिका क्या है? किन्हीं दो संवर्धनकारी कर्मकों की सूची बनाइए। 3+2
- (b) बेकरी उत्पादों में प्रयुक्त जैव योज्यों के नाम लिखिए। 2
- (c) पायसीकारकों की भूमिका का वर्णन कीजिए। 3
4. (a) ब्रेड निर्माण में डो के प्रवाहिकीय गुणधर्म क्यों महत्वपूर्ण हैं? डो के कौन से प्रवाहिकीय गुणधर्म महत्वपूर्ण हैं? 3+2
- (b) ब्रेड निर्माण की अनिवार्य सामग्री कौन सी हैं? 5
5. (a) डो तापमान से आप क्या समझते हैं? मिश्रित डो के तापमान को कैसे नियंत्रित किया जा सकता है? 2+3
- (b) 26° से. के डो की प्राप्ति हेतु जल तापमान को परिकलित कीजिए जब मैदे का तापमान 25° से. और कक्ष तापमान 28° से. हो और मिक्सर का घर्षण कारक 12 है। 5
6. (a) रासायनिक डो विकास को इसके लाभ एवं दोषों सहित स्पष्ट कीजिए। 2+3
- (b) ब्रेड के मुख्य बाह्य दोषों को स्पष्ट कीजिए। 3
- (c) ब्रेड पर्युषण क्या है? 2
7. (a) फ्लैट ब्रेड को इनके अनुप्रस्थ काट के अनुसार वर्गीकृत कीजिए। 3
- (b) चोकरयुक्त गेहूँ ब्रेड और ब्राउन ब्रेड के अंतर को स्पष्ट कीजिए। 4
- (c) हर आयु के व्यक्ति को बिस्कुट क्यों अच्छे लगते हैं? 3

8. (a) विभिन्न प्रकार के मिक्सरों की सूची बनाइए। 4
- (b) बिस्कुट में जल की भूमिका को स्पष्ट कीजिए। 2
- (c) ड्यूरम (durum) गेहूँ की भौतिक-रासायनिक विशेषताएँ क्या हैं? 4
-