

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

Term-End Examination

00551 December, 2014

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 :

$5 \times 2 = 10$

- (i) Granularity
- (ii) Improving agents
- (iii) Stress
- (iv) Microbial Inhibitors
- (v) Final Proofing
- (vi) Puri
- (vii) Cream crackers
- (viii) Pound cake

2. (a) What are the chemical characteristics of wheat flour ? Describe in detail. 5
- (b) Discuss the role of antimicrobial agents and flour enrichment in detail. 5
3. (a) Explain the molecular structure of gluten. 5
- (b) Write the role of various optional ingredients in bread making process. 5
4. (a) Describe the process of dough make-up in detail. 5
- (b) Write the process of continuous bread making method in detail. 5
5. (a) Write down the advantages and limitations of high fibre bread and multi-grain bread over conventional breads. 5
- (b) Classify biscuits and write short notes on any two types. 5
6. (a) Discuss the various quality requirements of any three raw materials used in cake manufacturing process. 5
- (b) Describe the functions of egg in cake. 5
7. (a) Write the recipe of sponge cake along with the process of manufacturing. 5
- (b) What are the chemical changes observed during baking of bread ? Discuss in brief. 5

8. Match the following :

10×1=10

- | | |
|-----------------------------------|---|
| (i) Sedimentation value | (a) Yeast acts on free sugars |
| (ii) Crumb | (b) Transform in light porous material |
| (iii) Fermentation | (c) Yeast |
| (iv) Baking | (d) Inner surface of bread |
| (v) Essential ingredient in bread | (e) Quality of gluten |
| (vi) Optional ingredient in bread | (f) Punching of dough to expel gas |
| (vii) Knock Back | (g) Milk products |
| (viii) Leavening | (h) Solid rod 1 mm diameter and 250 mm length |
| (ix) Dusting | (i) Raising the product by air or gas |
| (x) Spaghetti | (j) Distributing a layer of flour |
-

अनाजों, दालों एवं तिलहनों से मूल्य संवर्धित उत्पादों
के उत्पादन में डिप्लोमा कार्यक्रम
(डी.पी.वी.सी.पी.ओ.)

सत्रांत परीक्षा
दिसम्बर, 2014

बी.पी.वी.आई.-034 : बेकिंग और आटा कन्फेक्शनरी

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 : 5×2=10
- (i) दरदरापन
 - (ii) सुधारक एजेन्ट
 - (iii) प्रतिबल
 - (iv) सूक्ष्मजैविक निरोधक
 - (v) अन्तिम प्रूफिंग
 - (vi) प्यूरी
 - (vii) क्रीम क्रैकर्स
 - (viii) पाउंड केक

2. (क) गेहूँ के आटे के रासायनिक गुण क्या हैं ? विस्तार से वर्णन कीजिए । 5
- (ख) प्रति-सूक्ष्मजैविक एजेन्टों और आटा समृद्धिकरण की भूमिका की विस्तार से चर्चा कीजिए । 5
3. (क) ग्लूटेन की आण्विक संरचना की व्याख्या कीजिए । 5
- (ख) ब्रेड बनाने की प्रक्रिया में विभिन्न वैकल्पिक घटकों की भूमिका लिखिए । 5
4. (क) आटा गूँथने की प्रक्रिया का विस्तार से वर्णन कीजिए । 5
- (ख) निरंतर ब्रेड बनाने की विधि की प्रक्रिया विस्तार से लिखिए । 5
5. (क) परम्परागत ब्रेडों की तुलना में उच्च रेशे वाली ब्रेड और बहु अनाज वाली ब्रेड के लाभ और हानियाँ लिखिए । 5
- (ख) बिस्कुटों का वर्गीकरण कीजिए और किन्हीं दो प्रकारों पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए । 5
6. (क) केक विनिर्माण प्रक्रिया में प्रयुक्त किन्हीं तीन कच्ची सामग्रियों की विभिन्न गुणवत्ता संबंधी आवश्यकताओं की चर्चा कीजिए । 5
- (ख) केक में अंडे के कार्यों का वर्णन कीजिए । 5
7. (क) विनिर्माण प्रक्रिया सहित स्पंज केक बनाने में प्रयुक्त सामग्री लिखिए । 5
- (ख) ब्रेड की बेकिंग के दौरान होने वाले रासायनिक परिवर्तनों की संक्षेप में चर्चा कीजिए । 5

8. निम्न का मिलान कीजिए :

10×1=10

- | | |
|-----------------------------|--|
| (i) अवसादन मान | (क) यीस्ट मुक्त शर्कराओं पर कार्य करता है |
| (ii) क्रम्ब | (ख) हल्की रन्धीय सामग्री में रूपान्तरण |
| (iii) किण्वन | (ग) यीस्ट |
| (iv) बेकिंग | (घ) ब्रेड की भीतरी सतह |
| (v) ब्रेड में अनिवार्य घटक | (ङ) ग्लूटेन की गुणवत्ता |
| (vi) ब्रेड में वैकल्पिक घटक | (च) गैस निकालने के लिए गुँथे आटे को छेदना |
| (vii) नोक बैक | (छ) दुधोत्पाद |
| (viii) लीवनिंग | (ज) 1 मिमी व्यास और 250 मिमी लम्बी ठोस छड़ |
| (ix) डस्टिंग | (झ) वायु या गैस से उत्पाद फुलाना |
| (x) स्पैघेटी | (ञ) आटे की परत को छिड़कना |