

00285

**DIPLOMA IN VALUE ADDED PRODUCTS  
FROM CEREALS, PULSES AND OIL-SEEDS  
(DPVCPO)**

**Term-End Examination**

**December, 2016**

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

*Time : 2 hours*

*Maximum Marks : 50*

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

- 
- 
- |    |     |  |   |
|----|-----|--|---|
| 1. | (a) | How composition of flour is related to end product quality ?                                   | 5 |
|    | (b) | Tabulate proximate composition of flour.   | 5 |
| 2. | (a) | What is the role of emulsifiers and surfactants during processing and storage of bread ?       | 5 |
|    | (b) | Describe the process of adding additives in the flour mill with the help of schematic diagram. | 5 |
| 3. | (a) | Define rheology. Explain the importance of rheology study for wheat flour dough.               | 5 |
|    | (b) | Define viscosity.  | 2 |
|    | (c) | Differentiate between deformation and strain.  | 3 |

- |    |     |   |   |
|----|-----|---|---|
| 4. | (a) | Explain how quality of water affects dough development and resulting bread.   | 6 |
|    | (b) | What is the traditional formulation of baker's yeast? How is it different from dried yeasts?                            | 4 |
| 5. | (a) | What are the major objectives of dough mixing process? Differentiate between vertical mixer and horizontal mixer.       | 5 |
|    | (b) | What are physical and chemical changes observed during fermentation of dough?   | 5 |
| 6. | (a) | Discuss the process of bread making with the help of neat flow diagram.   | 5 |
|    | (b) | What are the important points the bakers are required to keep in mind while finalizing the recipe of whole wheat bread? | 5 |
| 7. | (a) | Differentiate between cream cracker and sweet biscuits.   | 5 |
|    | (b) | How ingredients can be classified into five main categories based on their function in cake manufacture?                | 5 |
| 8. | (a) | Discuss in detail the physico-chemical characteristics of durum wheat.  | 5 |
|    | (b) | What are the quality characteristics of semolina?   | 5 |
-

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

सत्रांत परीक्षा  
दिसम्बर, 2016

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

समय : 2 घंटे

अधिकतम अंक : 50

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

1. (a) मैदे के संयोजन का अंतिम उत्पाद गुणवत्ता से कैसे 5  
सरोकार है?
- (b) मैदे के घटकवर्ग संयोजन को तालिकाबद्ध कीजिए। 5
2. (a) ब्रैड के प्रसंस्करण एवं भंडारण के दौरान इमल्सीकारकों 5  
और पृष्ठ सक्रियकों की भूमिका क्या है?
- (b) आटे की चक्की में योज्य मिलाने की प्रक्रिया का वर्णन, 5  
क्रमबद्ध आरेख की सहायता से कीजिए।
3. (a) रिओलॉगी क्या है? गेहूँ के गुँथे आटे के लिए रिओलॉगी 5  
अध्ययन के महत्त्व का वर्णन कीजिए।
- (b) विस्कासिटी को परिभाषित कीजिए। 2
- (c) विरूपण और धब्बा-दाग के अंतर को स्पष्ट कीजिए। 3

4. (a) डो विकास और इससे बनने वाली डबलरोटी को पानी की गुणवत्ता कैसे प्रभावित करती है? 6
- (b) बेकर्स यीस्ट का पारंपरिक सूत्रीकरण क्या है? शुष्कित (dried) खमीरों से यह कैसे भिन्न है? 4
5. (a) आटे मिक्सिंग प्रोसेस के मुख्य उद्देश्य क्या हैं? ऊर्ध्वाधर मिक्सर और क्षैतिज मिक्सर के अंतर को स्पष्ट कीजिए। 5
- (b) डो में खमीर उठने के दौरान किन भौतिक एवं रासायनिक परिवर्तनों पर गौर किया जाता है? 5
6. (a) डबलरोटी बनाने की प्रक्रिया की चर्चा, साफ-सुथरे फ्लो रेखाचित्र की सहायता से कीजिए। 5
- (b) संपूर्ण गेहूँ की डबलरोटी की रेसिपी को अंतिम रूप देते समय बेकर्स को किन महत्वपूर्ण बिंदुओं को ध्यान में रखना चाहिए? 5
7. (a) क्रीम क्रैकरों और स्वीट बिस्कुटों के अंतर को स्पष्ट कीजिए। 5
- (b) केक बनाने में प्रयुक्त सामग्रियों को इनके कार्य के आधार पर पाँच प्रमुख श्रेणियों में कैसे वर्गीकृत किया जा सकता है? 5
8. (a) ड्यूम गेहूँ की भौतिक-रासायनिक विशेषताओं की सविस्तार चर्चा कीजिए। 5
- (b) सूजी (semolina) की गुणवत्ता संबंधी विशेषताएँ क्या हैं? 5