

No. of Printed Pages : 7

BPVI-034

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

Term-End Examination

Dec., 2021

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

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

Note : (i) Attempt any **five** questions.

(ii) All questions carry equal marks.

1. (a) Describe the physical characteristics of flour in relation to end product quality. 5
- (b) Explain the role of any **five** flour improvers. 5
2. (a) Enlist the ingredients used in cake manufacture. Write the role of any **one** ingredient. 5

- (b) Explain any **two** cake faults and their remedies. 5
3. (a) Explain the microscopic structure of dough. 5
- (b) Differentiate between strong and weak flour. 5
4. (a) Enlist different optional ingredients used in bread making process. Discuss the role of any **one**. 5
- (b) What are the physical and chemical changes which occur during fermentation of dough ? 5
5. Describe the processing steps in bread making with the help of a flow diagram. 10
6. (a) Explain mechanical dough development method and write its advantages. 5
- (b) Briefly describe the process of Pasta making. 5
7. (a) Describe various points a baker must consider while finalizing the recipe of whole wheat bread. 5

P. T. O.

[3]

BPVI-034

- (b) Describe the types of biscuits that are made from soft dough. 5

8. Write short notes on any *four* of the following :

$4 \times 2\frac{1}{2} = 10$

- (a) Leavening Agents
(b) Gluten Quality
(c) Fermentation
(d) Dough Maturity
(e) Caramelization

[4]

BPVI-034

BPVI-034

अनाजों, दालों एवं तिलहनों से मल्य संवर्धित

उत्पादों के उत्पादन में डिप्लोमा कार्यक्रम

(डी. पी. वी. सी. पी. ओ.)

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2021

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : (i) किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

(ii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. (क) अंत-उत्पाद की गणवत्ता के संदर्भ में मैदा के

भौतिक गणों का वर्णन कीजिए।

5

P. T. O.

- (ख) मैदा के किन्हीं **पाँच** उन्नतकरों की भूमिका की व्याख्या कीजिए। 5
2. (क) केक बनाने के लिए उपयोग की जाने वाली अंतर्वस्तुओं की सची तैयार कीजिए। किसी **एक** अंतर्वस्तु की भूमिका लिखिए। 5
- (ख) केक के किन्हीं **दो** दोषों तथा उनके उपचार की व्याख्या कीजिए। 5
3. (क) गंधे हए आटे की अनवीक्षण संरचना की व्याख्या कीजिए। 5
- (ख) मजबूत और कमजोर आटे में अन्तर स्पष्ट कीजिए। 5
4. (क) ब्रेड बनाने की प्रक्रिया में इस्तेमाल किए जाने वाले विभिन्न ऐच्छिक तत्वों की सची तैयार कीजिए। किसी **एक** की भूमिका की चर्चा कीजिए। 5

- (ख) गंधे हए आटे के किण्वन के दौरान कौन-से भौतिक और रासायनिक परिवर्तन होते हैं ? 5
5. डबलरोटी के उत्पादन के संदर्भ में प्रसंस्करण चरणों का प्रवाह चित्र की सहायता से वर्णन कीजिए। 10
6. (क) यांत्रिक डो विकास विधि की व्याख्या कीजिए और इसके लाभ लिखिए। 5
- (ख) पास्ता के उत्पादन की प्रक्रिया का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 5
7. (क) गेहूँ के आटे की डबलरोटी (होल व्हीट ब्रेड) बनाते समय बेकर के द्वारा ध्यान रखे जाने वाले बिंदुओं का वर्णन कीजिए। 5
- (ख) मद डो से बने बिस्कटों के प्रकारों का वर्णन कीजिए। 5

8. निम्नलिखित में से किन्हीं चार पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ

लिखिए :

$$4 \times 2\frac{1}{2} = 10$$

(क) किण्वन कारक

(ख) ग्लूटन की गणवत्ता

(ग) खमीर बनना

(घ) डो परिपक्वता

(ङ) कैरामेलीकरण