

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

**Term-End Examination**

**December, 2022**

**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 is meant by proximate composition ?  
Give proximate composition of wheat flour. 2+3
- (b) Explain how colour and granularity affect the end product quality. 5
2. (a) Describe the role of flour improvers. Name any two flour improvers. 4+2
- (b) Explain the molecular structure of gluten. 4
3. (a) What are enzyme supplements ? Name any three enzyme supplements. 2+3
- (b) Discuss the importance of optional ingredients used in bakery products. 5

4. (a) Differentiate between vertical and horizontal mixer. 5
- (b) Enlist the grain components used in multigrain bread. 5
5. Discuss complete bread making process with the help of a flow diagram. 10
6. (a) Discuss the different classifications of biscuits. 5
- (b) Discuss the manufacturing process of batter type cake. 5
7. (a) Explain the importance of quality of raw material for cake. 5
- (b) Briefly discuss quality characteristics of semolina. 5
8. Write short notes on any **four** of the following :  $4 \times 2 \frac{1}{2} = 10$
- (a) Damaged Starch
- (b) Dough Maturity
- (c) Cookies
- (d) Antioxidants
- (e) Durum Wheat
-

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2022

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. (क) घटकवर्ग संयोजन से क्या अभिप्राय है ? गेहूँ के आटे के घटकवर्ग संयोजन का उल्लेख कीजिए । 2+3  
(ख) रंग और कणमयता, अंतिम उत्पाद गुणवत्ता को किस प्रकार प्रभावित करते हैं ? व्याख्या कीजिए । 5
2. (क) मैदा के उन्नतकरों की भूमिका का वर्णन कीजिए । मैदा के किन्हीं दो उन्नतकरों के नाम लिखिए । 4+2  
(ख) ग्लुटेन की आणविक संरचना की व्याख्या कीजिए । 4
3. (क) एंज़ाइम पूरक (किण्वक पूरक तत्त्व) क्या हैं ? किन्हीं तीन एंज़ाइम पूरकों के नाम लिखिए । 2+3  
(ख) बेकरी उत्पादों में इस्तेमाल किए जाने वाले ऐच्छिक तत्त्वों के महत्त्व की चर्चा कीजिए । 5

4. (क) खड़ा मिक्सर और समतल मिक्सर में अंतर स्पष्ट कीजिए । 5
- (ख) बहुअनाज की डबलरोटी (मल्टीग्रेन ब्रेड) में इस्तेमाल किए जाने वाले अनाज घटकों की सूची तैयार कीजिए । 5
5. डबलरोटी निर्माण की पूरी प्रक्रिया की प्रवाह आरेख की सहायता से चर्चा कीजिए । 10
6. (क) बिस्कुटों के विभिन्न वर्गीकरणों की चर्चा कीजिए । 5
- (ख) बैटर प्रकार का केक बनाने की प्रक्रिया की चर्चा कीजिए । 5
7. (क) केक के लिए कच्चे माल की गुणवत्ता के महत्त्व की व्याख्या कीजिए । 5
- (ख) सूजी की गुणवत्ता विशेषताओं की संक्षेप में चर्चा कीजिए । 5
8. निम्नलिखित में से किन्हीं **चार** पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए :  $4 \times 2 \frac{1}{2} = 10$
- (क) क्षतिग्रस्त स्टार्च
- (ख) डो परिपक्वता
- (ग) कुकीज़
- (घ) प्रतिऑक्सीकारक
- (ङ) ड्यूम गेहूँ