

00206

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

Term-End Examination

June, 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 do you understand by flour composition ? 3
- (b) What is the main difference between wheat flour and whole wheat flour ? 2
- (c) What do you understand by additives, describe their suitability factors also ? 2+3

2. (a) Why Protein supplement is required ? List any two Protein supplements. 3+2
- (b) Why bleaching agents are needed ? Explain the action of one bleaching agent in detail. 2+3

3. (a) Write short note on the following : 5x1=5
- (i) Strain
 - (ii) Viscosity
 - (iii) Fermentation
 - (iv) High ratio cake
 - (v) Soft dough biscuit
- (b) What do you understand by rheology, list 3+2
the instruments used to measure the rheological properties of wheat flour dough ?
4. (a) What are the main constituents of the dough 2
derived from flour ?
- (b) How do you determine peak viscosity using 3
Amylograph ?
- (c) Explain the role of yeast in bread making. 5
5. (a) Explain the physical and chemical changes 5
that occur during baking of bread.
- (b) Explain the importance of temperature of 5
dough. Determine the water temperature for getting a dough at 24°C when the dough temperature 26°C and room temperature is 29°C. The Friction factor of mixer is 12.
6. (a) Explain the mechanical dough development 2+3
method. What are the advantages and disadvantages of it ?
- (b) Explain major internal faults. 3
- (c) What is bread staling ? 2

7. (a) List the important points the bakers are required to keep in mind while finalizing the recipe of whole wheat bread ? 5
- (b) Classify the biscuits on the basis of doughs and taste. 5
8. (a) What are the major factors on which quality of cake depends ? 3
- (b) Describe foam type cake. 3
- (c) What are the parameters involved in quality evaluation of pasta products ? 4
-

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 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) मैदा संयोजन से आप क्या समझते हैं? 3
- (b) गेहूँ के आटे और चोकरयुक्त गेहूँ के आटे के मुख्य अंतर 2
को स्पष्ट कीजिए।
- (c) योज्यों से आप क्या समझते हैं? इनके उपयुक्तता कारणों 2+3
का भी वर्णन कीजिए।
2. (a) प्रोटीन संपूरक की आवश्यकता क्यों पड़ती है? किन्हीं 3+2
दो प्रोटीन संपूरकों की सूची बनाइए।
- (b) विरंजक कर्मकों की आवश्यकता क्यों पड़ती है? किसी 2+3
एक विरंजक कर्मक की क्रिया (action) को सविस्तार
स्पष्ट कीजिए।

3. (a) निम्नलिखित पर संक्षेप में नोट लिखिए : 5x1=5
- (i) छनना (स्ट्रेन)
 - (ii) विस्कासिता
 - (iii) किण्वन
 - (iv) उच्च अनुपात केक
 - (v) नर्म डो बिस्कुट
- (b) प्रवाहिकी को परिभाषित कीजिए। गोहूँ के गुँधे आटे के 3+2
प्रवाहीकीय गुणधर्मों को मापने में प्रयुक्त यंत्रों की सूची बनाइए।
4. (a) मैदे से व्युत्पन्न डो के मुख्य संघटक कौन से हैं? 2
- (b) ऐमिलोग्राफ के प्रयोग से आप शिखर विस्कासिता का 3
निर्धारण कैसे करते हैं?
- (c) डबलरोटी बनाने में, यीस्ट की भूमिका को स्पष्ट कीजिए। 5
5. (a) डबलरोटी की बेकिंग के दौरान उत्पन्न भौतिक एवं 5
रासायनिक परिवर्तनों को स्पष्ट कीजिए।
- (b) डो के तापमान का महत्व स्पष्ट कीजिए। 24° से. ग्रेड 5
के डो की प्राप्ति हेतु जल तापमान का निर्धारण कीजिए
जब डो तापमान 26° से. ग्रेड और कक्ष तापमान 29° से.
ग्रेड हो। मिक्सर का घर्षण कारक 12 है।
6. (a) मशीनी डो विकास वृद्धि को स्पष्ट कीजिए। इसके 2+3
लाभ एवं दोष क्या हैं?
- (b) मुख्य आंतरिक दोषों (faults) को स्पष्ट कीजिए। 3
- (c) ब्रेड पर्युषण क्या है? 2

7. (a) चोकरयुक्त (whole) गेहूँ ब्रेड की रेसिपी को अंतिम रूप देते समय, बेकरी को कौन से महत्वपूर्ण बिंदुओं को ध्यान में रखना आवश्यक है? सूची बनाइए। 5
- (b) डो और स्वाद के आधार पर बिस्कुटों को वर्गीकृत कीजिए। 5
8. (a) केक की गुणवत्ता किन मुख्य कारकों पर निर्भर करती है? 3
- (b) फोम किस्म के केक का वर्णन कीजिए। 3
- (c) पास्ता उत्पादों के गुणवत्ता मूल्यांकन में सम्मिलित प्राचल कौन से हैं? 4
-