

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

Term-End Examination

June, 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) What are the different factors influencing the composition of flour. 5
 - (b) What do you mean by extraction rate ? Write range of extraction rate of flour ? 5
 2. (a) Describe the functions of flour improvers. 5
 - (b) Explain the role of surfactants in processing and storage of bread. 5
 3. (a) Define viscosity. 2
 - (b) Differentiate between deformation and strain. 2
 - (c) What do you understand by rheology ? Briefly discuss the different instruments used to measure the rheological properties of wheat flour dough ? 6

4. (a) What are the differences between strong flour and weak flour ? 4
- (b) What are the principal functions salt and yeast perform in bread dough ? 6
5. (a) Discuss the different stages of dough development. 5
- (b) What do you understand by gas production in fermentation and how is it influenced ? 5
6. (a) Explain complete process of bread making with the help of a neat flow diagram. 7
- (b) How is the formulation of Hamburger and Hot Buns different from white pan bread ? 3
7. (a) Differentiate between cream crackers and sweet biscuits. 3
- (b) What are the different functions wheat flour and eggs perform in cake manufacture ? 7
8. (a) Drying of Pasta is a critical step. Discuss. 4
- (b) What do you understand by chemical and mechanical dough development for bread ? 6
-

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 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 को प्रभावित करने वाले विभिन्न कारक कौन से हैं? 5
- (b) निष्कर्षण दर से आप क्या समझते हैं? मैदे की निष्कर्षण दर की रेंज लिखिए। 5
2. (a) मैदा उन्नतकारों के प्रकार्यों का वर्णन कीजिए। 5
- (b) डबलरोटी के प्रसंस्करण एवं भंडारण में पृष्ठ सक्रियकों की भूमिका का वर्णन कीजिए। 5
3. (a) विस्कासिता (विस्कासिटी) को परिभाषित कीजिए। 2
- (b) विरूपण और तनन के अंतर को स्पष्ट कीजिए। 2
- (c) रिओलॉजी से आप क्या समझते हैं? गेहूँ के गुँधे आटे के रिओलॉजी गुणधर्मों को किन विभिन्न उपकरणों से मापा जाता है? संक्षेप में चर्चा कीजिए। 6

4. (a) कठोर (strong) डो और मृदु (weak) डो के अंतरों को स्पष्ट कीजिए। 4
(b) ब्रेड डो में नमक और खमीर (यीस्ट) मुख्य रूप से क्या काम करते हैं? 6
5. (a) डो (dough) विकास के विभिन्न चरणों की चर्चा कीजिए। 5
(b) किण्वन में गैस निर्माण से आप क्या समझते हैं और इसे कैसे प्रभावित किया जाता है? 5
6. (a) ब्रेड बनाने की संपूर्ण प्रक्रिया को साफ-सुथरे क्रमबद्ध रेखाचित्र की सहायता से समझाइए। 7
(b) हैमबर्गर और हॉट बन्स का सूत्रीकरण, व्हाइट पैन ब्रेड से कैसे भिन्न है? 3
7. (a) क्रीम क्रैकरों और स्वीट बिस्कुटों के अंतर को स्पष्ट कीजिए। 3
(b) केक बनाने में मैदे और अंडों के विभिन्न प्रकार्य क्या हैं? 7
8. (a) पास्ता को सुखाना, एक महत्वपूर्ण प्रक्रिया है। चर्चा कीजिए। 4
(b) ब्रेड के लिए रासायनिक और यांत्रिक डो (dough) विकास से आप क्या समझते हैं? 6
-