

No. of Printed Pages : 6

**BPVI-034**

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

**Term-End Examination**

**June, 2022**

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

*Time : 2 Hours*

*Maximum Marks : 50*

---

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

---

---

1. Describe any *four* chemical characteristics of flour in relation to end product quality. 10
2. (a) Name any *two* bleaching agents and explain their role. 5
- (b) Explain the role of emulsifiers in bakery and confectionery. 5

**P. T. O.**

3. (a) Differentiate between compressed yeast and dried yeast. 5
- (b) What is final proof ? Explain the purpose of proofing. 5
4. (a) Calculate the water temperature for getting a dough of 28°C when the flour temperature is 27°C, room temperature is 29°C and friction factor of mixer is 12. 5
- (b) Discuss the classification of flat breads. 5
5. Describe the conventional method of bread making along with their advantages. 10
6. (a) Enlist different ingredients used in biscuits and discuss their role. 5
- (b) Differentiate between pound and sponge cake. 5
7. (a) Explain the physico-chemical characteristics of durum wheat. 5
- (b) Briefly discuss the quality evaluation of Pasta products. 5

[ 3 ]

BPVI-034

8. Write short notes on any *four* of the following : 4×2.5=10

- (a) Multigrain bread
- (b) Viscosity
- (c) Rheology
- (d) Bread staling
- (e) Soft wheat flour

P. T. O.

**BPVI-034**

अनाजों, दालों एवं तिलहनों में मूल्य संवर्धित

उत्पादों के उत्पादन में डिप्लोमा कार्यक्रम

( डी. पी. वी. सी. पी. ओ. )

सत्रांत परीक्षा

जून, 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. अंत-उत्पाद की गुणवत्ता के सन्दर्भ में मैदा के किन्हीं

चार रासायनिक गुणों का वर्णन कीजिए।

10

2. (क) किन्हीं दो विरंजक कारकों के नाम लिखिए और उनकी भूमिका की व्याख्या कीजिए। 5
- (ख) बेकरी और कन्फेक्शनरी में इमल्सीकारकों की भूमिका की व्याख्या कीजिए। 5
3. (क) सिकुड़ा हुआ खमीर और शुष्क खमीर में अन्तर स्पष्ट कीजिए। 5
- (ख) अन्तिम प्रूफिंग क्या है ? प्रूफिंग के उद्देश्य की व्याख्या कीजिए। 5
4. (क) जब मैदा का तापमान  $27^{\circ}$  से., कमरे का तापमान  $29^{\circ}$  से. और मिश्रण का घर्षण कारक 12 है, तो  $28^{\circ}$  से. का गेहूँ के गुंथे हुए आटे के लिए जल तापमान की गणना कीजिए। 5
- (ख) चपटी डबलरोटियों के वर्गीकरण की चर्चा कीजिए। 5
5. डबलरोटी बनाने की पारम्परिक विधि और उसके लाभों का वर्णन कीजिए। 10

6. (क) बिस्कुटों में इस्तेमाल की जाने वाली विभिन्न अन्तर्वस्तुओं की सूची तैयार कीजिए और उनकी भूमिका की चर्चा कीजिए। 5
- (ख) पाउंड और स्पंज केक में अन्तर स्पष्ट कीजिए। 5
7. (क) ड्यूम गेहूँ के भौतिक-रासायनिक गुणों की व्याख्या कीजिए। 5
- (ख) पास्ता उत्पादों के गुणवत्ता मूल्यांकन की संक्षेप में चर्चा कीजिए। 5
8. निम्नलिखित में से किन्हीं चार पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए :  $4 \times 2.5 = 10$
- (क) बहुअनाज की डबलरोटी
- (ख) विस्कॉसिटी
- (ग) विरूपण प्रवाहिकी (रिओलॉजी)
- (घ) डबलरोटी का पर्युषण
- (ङ) मृदु मैदा