

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

Term-End Examination 00190

June, 2015

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

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

*Note : Attempt five questions in all. Q. No. 1 is compulsory.
All questions carry equal marks.*

1. Write short notes on the following : 5x2=10
 - (a) Conditioning of wheat during milling
 - (b) Acid insoluble ash and its effect on flour quality
 - (c) Bread staling
 - (d) Vital wheat gluten
 - (e) Functions of Baker's yeast

2.
 - (a) Describe the function of egg in cake batter. 8
 - (b) Name any four value added biscuits. 2

3.
 - (a) Describe the microscopic structure of dough. 6
 - (b) What can be the reasons for lack of volume in bread ? 4

- | | | | |
|----|-----|--|---|
| 4. | (a) | How does high or low level of damaged starch affect bread quality ? | 5 |
| | (b) | Discuss the steps involved in the process of biscuit forming. | 5 |
| 5. | (a) | What is the composition of baking powder ? | 3 |
| | (b) | How are fast acting powders different from slow acting baking powders ? | 4 |
| | (c) | Enzyme activity of flour affects bread quality. Discuss. | 3 |
| 6. | (a) | Elaborate the changes taking place during biscuit baking. | 6 |
| | (b) | Discuss the working of research water absorption meter. | 4 |
| 7. | (a) | What happens during Knock-back operation during fermentation of dough ? | 4 |
| | (b) | State the advantages of sponge dough method over straight dough method for bread making. | 6 |
| 8. | (a) | Which considerations should be kept in mind for selecting additives for any food ? | 4 |
| | (b) | How does ascorbic acid act to improve bread quality ? | 3 |
| | (c) | Chlorine is allowed upto _____ ppm in cake flour. | 1 |
| | (d) | How crust colour is formed during bread baking ? | 2 |

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2015

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

समय : 2 घंटे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रश्न 1 करना अनिवार्य है।
सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. संक्षेप में नोट लिखिए : 5x2=10
 - (a) पिसाई के दौरान गेहूँ का आर्द्रता अनुकूलन (Conditioning)
 - (b) अम्लीय अघुलनशील भस्म और आटे (फ्लोर) की गुणवत्ता पर इसके प्रभाव
 - (c) डबलरोटी का पर्युषण
 - (d) गेहूँ का महत्वपूर्ण लासा
 - (e) बेकर्स खमीर के प्रकार्य

2. (a) केक बनाने के घोल (batter) में अंडे के प्रकार्य का वर्णन कीजिए। 8
 - (b) किन्हीं चार मूल्य वर्धित बिस्कुटों के नाम लिखिए। 2

3. (a) गूँधे हुए आटे (dough) की सूक्ष्म संरचना का वर्णन कीजिए। 6
- (b) डबलरोटी में आयतन (volume) की कमी के कारण, क्या हो सकते हैं? 4
4. (a) क्षतिग्रस्त (damaged) स्टार्च का उच्च या निम्न स्तर, डबलरोटी की गुणवत्ता को कैसे प्रभावित करता है? 5
- (b) बिस्कुट बनाने की प्रक्रिया में सम्मिलित चरणों की चर्चा कीजिए। 5
5. (a) बेकिंग पाउडर का संयोजन क्या है? 3
- (b) तीव्र क्रियाशील बेकिंग पाउडर, निम्न क्रियाशील बेकिंग पाउडरों से भिन्न कैसे होते हैं? 4
- (c) आटे (फ्लोर) की एंजाइम क्रिया, डबलरोटी की गुणवत्ता को प्रभावित करती है। चर्चा कीजिए। 3
6. (a) बिस्कुट बनाने के दौरान उत्पन्न परिवर्तनों को सविस्तार लिखिए। 6
- (b) अनुसंधान जलग्रहण मीटर की कार्यप्रणाली की चर्चा कीजिए। 4
7. (a) गूँधे आटे (dough) के किण्वन के दौरान पुनर्मिश्रण (knock - back) ऑपरेशन में क्या होता है? 4
- (b) ब्रेड बनाने के संबंध में सीधी डो विधि की तुलना में स्पॉन्ज डो विधि के लाभों को लिखिए। 6

8. (a) किसी भी खाद्यपदार्थ के लिए योज्यों का चयन करते 4
समय किन विचारणीय बिंदुओं को ध्यान में रखना चाहिए ?
- (b) डबलरोटी की गुणवत्ता को बेहतर बनाने के लिए ऐस्कार्बिक 3
ऐसिड कैसे काम करता है ?
- (c) केक के आटे में क्लोरिन का प्रयोग _____ 1
पी.पी.एम. तक ही किया जाता है।
- (d) ब्रेड बेकिंग के दौरान, ब्रेड पर भूरी पपड़ी (crust) कैसे 2
बनाई जाती है ?
-