

00721

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

**Term-End Examination**

**December, 2010**

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

*Time : 2 hours*

*Maximum Marks : 50*

---

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

---

1. Write short notes on *any ten* of the following: 10x1=10
- (a) Sedimentation value
  - (b) High ratio cake
  - (c) Rheology
  - (d) Conditioning of wheat
  - (e) Fermentation
  - (f) Extraction rate
  - (g) Knock back
  - (h) Floor time
  - (i) Chemical leavening agent
  - (j) Baking
  - (k) Unit operation
  - (l) Vital wheat gluten

2. (a) Define the quality of flour. Explain the composition of flour for biscuits. 1+3
- (b) What are biological additives? List any four biological additives used in bakery. 2+2
- (c) List the physical properties of flour. 2
  
3. (a) What do you understand by antimicrobial agents? Name any four anti-molds. 2+2
- (b) What is the role of damaged starch? 2
- (c) What is Research Water Absorption meter? How can you determine the water absorption using it? 2+2
  
4. (a) Explain the different stages of dough development in brief? 5
- (b) Explain with the flow diagram, the different methods of bread making based on dough preparation. 5
  
5. (a) Enumerate the different changes occurs during mixing. 3
- (b) List the different types of bread popularized in India. 3
- (c) What is the role of oxidizing agents used in bread making? what are the various oxidizing agents, list? 2+2

6. (a) Calculate the desired temperature of water for getting a dough of 28°C when the flour temperature is 25°C, room temperature is 29°C and friction factor of mixer is 12. 5
- (b) Discuss in brief the role surfactants in processing and storage of bread. 5
7. (a) Give an account of the wheat protein. 2
- (b) What do you understand by proofing ? 2
- (c) Biscuits are popular among all cross section of society. Why ? 2
- (d) What are the different characteristics of a good packaging material ? 2
- (e) What do you understand by vitamin fortified biscuits ? 2
8. (a) Describe the role of egg in cake ? 3
- (b) Differentiate between compressed yeast and dried yeast. 2
- (c) Give the technical terms for the following : 5x1=5
- (i) Falling number determine the \_\_\_\_\_.
- (ii) Inner surface of bread on slicing is known as :
- (iii) The top and side shells of bread are known as :

(iv) Brown bread contains around \_\_\_\_\_ % whole wheat flour.

(v) A curve obtained by Amylograph :

\_\_\_\_\_

खाद्यान्न, दलहन एवं तिलहन से मूल्य संवर्धित उत्पादों के  
उत्पादन में डिप्लोमा कार्यक्रम ( डी.पी.वी.सी.पी.ओ. )

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2010

बी.पी.वी.आई.-034 : बेकिंग तथा आटे की कन्फेक्शनरी

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. निम्नलिखित में से किन्हीं दस पर संक्षेप में नोट लिखिए : 10x1=10
- अवसादन मूल्य
  - उच्च अनुपात केक
  - प्रवाहिकी
  - गेहूँ का अनुकूलन
  - किण्वन
  - कर्षण (extraction) दर
  - नॉक बैक
  - फ्लोर टाइम
  - रासायनिक किण्वन कर्मक
  - बेकिंग
  - इकाई परिचालन
  - मुख्य गेहूँ ग्लूटेन

2. (a) मैदे की गुणवत्ता को परिभाषित कीजिए। बिस्कुटों के लिए मैदे के संयोजन को स्पष्ट कीजिए। 1+3
- (b) जैव योज्य क्या हैं? बेकरी में प्रयुक्त किन्हीं चार जैव योज्यों की सूची बनाइए। 2+2
- (c) मैदे के भौतिक गुणधर्मों की सूची बनाइए। 2
3. (a) प्रतिसूक्ष्मजीवीय से आप क्या समझते हैं? किन्हीं चार प्रति-मोल्डों के नाम लिखिए। 2+2
- (b) क्षतिग्रस्त स्टार्च की भूमिका क्या है? 2
- (c) रिसर्च जल अवशोषण मीटर क्या है? इसके प्रयोग से आप जल अवशोषण का निर्धारण कैसे कर सकते हैं? 2+2
4. (a) गूँधे हुए आटे (dough) विकास के विभिन्न चरणों का वर्णन संक्षेप में कीजिए। 5
- (b) डो निर्माण के आधार पर डबलरोटी बनाने की विभिन्न विधियों को प्रवाह संचित्र की सहायता से स्पष्ट कीजिए। 5
5. (a) मिक्सिंग के दौरान उत्पन्न होने वाले विभिन्न परिवर्तनों की सूची बनाइए। 3
- (b) भारत में प्रचलित ब्रेड के विभिन्न प्रकारों की सूची बनाइए। 3
- (c) डबलरोटी बनाने में प्रयुक्त ऑक्सीकारक कर्मकों की भूमिका क्या है? विविध ऑक्सीकारक कर्मकों को सूचीबद्ध करें। सूची बनाइए। 2+2

6. (a) 28° से. के गूँधे हुए आटे की प्राप्ति के लिए जल के वांछित तापमान का परिकलन कीजिए जब मैदा तापमान 25° से. हो, कक्ष तापमान 29° से. हो और मिक्सर का घर्षण कारक 12 हो। 5
- (b) डबलरोटी के प्रसंस्करण और भंडारण में पृष्ठ सक्रियकों की भूमिका की संक्षेप में चर्चा कीजिए। 5
7. (a) गेहूँ प्रोटीन का ब्यौरा दीजिए। 2
- (b) प्रूफन से आप क्या समझते हैं? 2
- (c) समाज के सभी वर्गों के लोग बिस्कुट खाना पसंद करते हैं। क्यों? 2
- (d) अच्छी पैकेजिंग सामग्री की विभिन्न विशेषताएं क्या हैं? 2
- (e) विटामिन से भरपूर बिस्कुटों से आप क्या समझते हैं? 2
8. (a) केक में अंडे की भूमिका का वर्णन कीजिए। 3
- (b) संपीडित यीस्ट और शुष्कित यीस्ट में अंतर स्पष्ट कीजिए। 2
- (c) निम्नलिखित के परिभाषिक शब्द दीजिए : 5x1=5
- (i) पाती (Falling) संख्या \_\_\_\_\_ का निर्धारण करती है।
- (ii) स्लाइसिंग पर डबलरोटी की आंतरिक सतह \_\_\_\_\_ कहलाती है।
- (iii) ब्रेड के उपरि एवं किनारे के शेल \_\_\_\_\_ कहलाते हैं।

- (iv) ब्राउन ब्रेड में संपूर्ण गेहूँ के आटे का लगभग \_\_\_\_\_ % होता है।
- (v) ऐमिलोग्राफ द्वारा प्राप्त वक्र \_\_\_\_\_ कहलाता है।
- \_\_\_\_\_