

00380

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

Term-End Examination

June, 2010

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

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : Attempt any five questions

1. Write short notes on the following : 5x2=10
 - (a) Gluten quality
 - (b) Maltose value
 - (c) Chemical leavening agents
 - (d) Sedimentation value
 - (e) Microbial inhibitors

2.
 - (a) Define the various pasta products. 2x5=10
 - (b) List the different ingredients used in bread and their quality requirement.

3. (a) What is water absorption power (WAP) of the flour and its relation with bread baking technology ? **2x5=10**
- (b) Describe different additives used in baking and their suitability ?
4. (a) List structural faults and their remedies in cake processing. **2x5=10**
- (b) Why bleaching agents are used in bakery products ?
5. Differentiate between the following : **5x2=10**
- (a) Straight dough method and no lime dough method.
- (b) α -amylase and β -amylase.
- (c) Compressed yeast and drug yeast.
- (d) Whole wheat bread and white bread
- (e) Chapati and Paratha
6. Give reasons for the usage of following ingredients : **4x2½=10**
- (a) Enzyme active malt/fungal amylase
- (b) Calcium propionate
- (c) Eggs in cake
- (d) Fermentation of dough in bread baking

7. Describe the role of the following in the bread making : 5x2=10
- (a) Yeast
 - (b) Milk solids
 - (c) Oxidizing agents
 - (d) α -amylase
 - (e) Microbial inhibitors
8. (a) Describe different processing steps in bread making. 2
- (b) What do you understand by the term CDD ? 2
- (c) What is bread staling ? 2
- (d) List different ingredients used in biscuit making with their quality requirements. 2
- (e) How biscuits are classified ? Explain the reasons and remedies of blisters and fat bloom in biscuits. 2
-

खाद्यान्न, दलहन एवं तिलहन से मूल्य संवर्धित उत्पाद पर
आधारित डिप्लोमा कार्यक्रम (डी.पी.वी.सी.पी.ओ.)

सत्रांत परीक्षा

जून, 2010

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : कोई पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

1. निम्नलिखित पर संक्षेप में नोट लिखिए : 5x2=10
 - (a) ग्लूटन गुणवत्ता
 - (b) माल्टोज मान
 - (c) रासायनिक किण्वन कर्मक
 - (d) अवसादन मान
 - (e) सूक्ष्मजीवीय संदमक

2. (a) विविध पास्ता उत्पादों को परिभाषित कीजिए। 2x5=10
(b) ब्रेड में प्रयुक्त विभिन्न सामग्रियों और इनकी गुणवत्ता संबंधी अपेक्षाओं की सूची बनाइए।

3. (a) मैदे की जल अवशोषण शक्ति (WAP) क्या है और ब्रेड बेकिंग प्रौद्योगिकी से इसका संबंध क्या है? $2 \times 5 = 10$
- (b) बेकिंग में प्रयुक्त विभिन्न योज्यों और इनकी उपयुक्तताओं का वर्णन कीजिए।
4. (a) केक बनाने के संबंध में उत्पन्न संरचनात्मक दोष एवं इनके निवारण संबंधी बिंदुओं की सूची बनाइए। $2 \times 5 = 10$
- (b) बेकिंग उत्पादों में विरंजक (ब्लीचिंग) कर्मकों का प्रयोग क्यों किया जाता है?
5. निम्नलिखित में अंतर स्पष्ट कीजिए : $5 \times 2 = 10$
- (a) स्ट्रेट डो विधि और नो लाइम विधि
- (b) α -एमिलेस और β -एमिलेस
- (c) संपीडित यीस्ट और शुष्क यीस्ट
- (d) व्होल वीट ब्रेड और व्हाइट ब्रेड
- (e) चपाती और परांठा
6. निम्नलिखित सामग्री के प्रयोग का कारण दीजिए : $4 \times 2\frac{1}{2} = 10$
- (a) एंजाइम एक्टिव माल्ट/फंगल एमिलेस
- (b) कैल्सियम प्रोपिऑनेट
- (c) केक में अंडों की भूमिका
- (d) ब्रेड बेकिंग में गुँधे आटे का किण्वन

7. ब्रेड निर्माण में निम्नलिखित की भूमिका स्पष्ट कीजिए : 5x2=10

- (a) यीस्ट
- (b) दुग्ध ठोस
- (c) ऑक्सीकरण कर्मक
- (d) α -एमिलेस
- (e) सूक्ष्मजीवीय संदमक

8. (a) ब्रेड निर्माण में सम्मिलित प्रसंस्करण संबंधी विभिन्न चरणों का वर्णन कीजिए। 2
- (b) सी डी डी से आप क्या समझते हैं? 2
- (c) ब्रेड स्टेलिंग (बाँसापन) क्या है? 2
- (d) बिस्कुट निर्माण में प्रयुक्त विभिन्न सामग्रियों को इनकी गुणवत्ता संबंधी अपेक्षाओं सहित सूचीबद्ध कीजिए। 2
- (e) बिस्कुटों को किस प्रकार वर्गीकृत किया जाता है? 2
बिस्कुटों में ब्लिस्टरों (blisters) और फैट ब्लूम के कारणों एवं उपचारात्मक उपायों का वर्णन कीजिए।