

[This question paper contains 4 printed pages.]

Sr. No. of Question Paper : 368-A

C

Roll No.....

Unique Paper Code : 220352

Name of the Paper : Introduction to Baking Technology

Name of the Course : B.A. Programme (Food Technology)

Semester : III

Duration : 2 Hours

Maximum Marks : 38

**Instructions for Candidates**

1. Write your Roll No. on the top immediately on receipt of this question paper.
2. Attempt **three** questions in all.
3. Question No. 1 is compulsory.
4. Answers may be written either in English or in Hindi; but the same medium should be used throughout the paper.

**छात्रों के लिए निर्देश**

1. इस प्रश्न-पत्र के मिलते ही ऊपर दिए गए निर्धारित स्थान पर अपना अनुक्रमांक लिखिए।
2. कुल तीन प्रश्नों के उत्तर दीजिये।
3. प्रश्न संख्या 1 अनिवार्य है।
4. इस प्रश्नपत्र का उत्तर अंग्रेजी या हिंदी किसी एक भाषा में दीजिए; लेकिन सभी उत्तरों का माध्यम एक ही होना चाहिए।

1. (a) Answer any six of the following briefly (2-3 sentences) (2×6=12)

(i) Why is conditioning important in wheat milling ?

(ii) What is amylase ?

(iii) List the bleaching and maturing agents in wheat flour.

P.T.O.

- (iv) Give the causes of peaked cake.
- (v) Why should flour be mixed gently during cake batter preparation ?
- (vi) What contributes to the brown colour of crust in baked products ?
- (vii) Write the role of fat in pastry making.
- (viii) Give one example each of various types of pastry.

(b) Differentiate any **three** of the following : (2×3=6)

- (i) Bran and Endosperm
- (ii) Bleaching of wheat flour and Maturing of wheat flour
- (iii) Mechanical leavening agent and Chemical leavening agent
- (iv) Rich cake and Lean cake

(c) Write short notes on any **two** of the following : (4×2=8)

- (i) Role of government in bakery industry in India
- (ii) Operational faults in cake making
- (iii) Flaky pastry
- (iv) Types of wheat flour

(क) निम्न में से किन्हीं 6 पर संक्षिप्त में लिखो (2-3) वाक्य :

- (i) गेहूँ की पिसाई में कडीशनइंग क्यों महत्वपूर्ण है ?
- (ii) अमईलेस क्या है ?
- (iii) मैदे के विरंजक (ब्लीचिंग) तथा परिपक्कव (मेचुरिंग) तत्व क्या हैं ?
- (iv) केक के बीच में से ऊपर उठने के कारण लिखो ।

- (v) केक का घोल बनाते समय मैदे को हल्के हाथ से क्यों मिलाया जाता है ।
- (vi) बेक किये गए पदार्थों की ऊपरी परत को भूरा रंग देने में किसका योगदान है ?
- (vii) पेस्ट्री बनाने में वसा की भूमिका लिखो ।
- (viii) विभिन्न प्रकार की पेस्ट्रियों के एक-एक उदाहरण लिखो ।

(ख) निम्न में से किन्हीं 3 पर अंतर लिखो :

- (i) गेहूँ की भूसी (Bran) तथा भून्कोश (Endosperm)
- (ii) मैदे के विरंजक (ब्लीचिंग) करना तथा परिपक्व (मेचुरिंग) करना
- (iii) केक को ऊपर उठाने के यांत्रिक तत्व (Mechanical leavening agents) तथा रासायनिक तत्व (Chemical leavening agents)
- (iv) रिच केक तथा लीन केक

(ग) निम्न में से किन्हीं 2 पर टिप्पणी लिखो :-

- (i) बेकरी उद्योग में भारत सरकार की भूमिका
- (ii) केक की प्रक्रिया के समय की त्रुटियाँ (Operational faults)
- (iii) फ्लेकी पेस्ट्री
- (iv) गेहूँ के आटे के प्रकार

2. Discuss the essential ingredients used in cake making. (6)

केक बनाने की आवश्यक सामग्रियों को समझाइये ।

3. Describe various constituents of wheat flour. (6)

गेहूँ के आटे के विभिन्न अंश कौन-कौन से हैं ।

4. Explain the various steps involved in preparation of short crust pastry. (6)

शॉर्ट क्रस्ट पेस्ट्री बनाने के विभिन्न चरण लिखो ।

5. How would you evaluate the quality of a cake ? (6)

केक का मूल्यांकन किस प्रकार करोगे ।