

[This question paper contains 4 printed pages.]

**Sr. No. of Question Paper : 770**

**C**

**Roll No.....**

Unique Paper Code : 220452

Name of the Paper : Advanced Baking Technology

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

Semester : IV

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 लिखें।
3. प्रश्न संख्या 1 अनिवार्य है।
4. इस प्रश्न-पत्र 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) :

(i) What is Flying Ferment ?

(ii) Write the role of salt in Bread Processing.

(iii) State the various enzymes of yeast.

(iv) What are the factors contributing to the colour of the crust of Bread ?

*P.T.O.*

- (v) What is the role of fat in making of Biscuits ?
- (vi) What do you understand by staleness of Bread ?
- (vii) What type of flour is good for Bread making ?
- (viii) How can you say that a sponge is ready for preparing Bread by sponge & dough method ? (2×6=12)

निम्नलिखित में से किन्हीं छः का संक्षिप्त उत्तर दें :- (2-3 वाक्य)

- (i) फ्लाइंग फरमेन्ट से आप क्या समझते हैं ?
- (ii) ब्रेड बनाने में नमक की भूमिका बतायें ।
- (iii) यीस्ट के एन्जाइम्स के नाम लिखिए ।
- (iv) ब्रेड के क्रस्ट के रंग को प्रभावित करने वाले कारक लिखें ।
- (v) बिस्कुट निर्माण में वसा की भूमिका का वर्णन करें ।
- (vi) ब्रेड में बासीपन से आप क्या समझते हैं ?
- (vii) ब्रेड बनाने के लिए किस प्रकार का मैदा उपयुक्त है ?
- (viii) स्पन्ज डो विधि से ब्रेड बनाने के लिए तैयार स्पंज कैसा होना चाहिए ?

(b) Differentiate between any **three** of the following :

- (i) Straight dough & salt delayed method
- (ii) Final proofing & Oven spring
- (iii) Compressed Yeast and Dry Yeast
- (iv) Primary packaging and secondary packaging (2×3=6)

निम्नलिखित में से किन्हीं तीन में अन्तर स्पष्ट कीजिए :

- (i) स्ट्रेट डो तथा साल्ट डिलेड विधि से डो बनाना
- (ii) फाइनल प्रूफिंग एवं ओवन स्प्रिंग
- (iii) आर्ट (कम्प्रेन्ट) यीस्ट तथा सूखी यीस्ट
- (iv) प्राइमरी पैकेजिंग तथा सेकेण्डरी पैकेजिंग

2. (a) Discuss the role of various raw materials in the preparation of Bread. (6)

ब्रेड बनाने की सामग्री के महत्व का वर्णन कीजिए।

- (b) Write short note on any **one** of the following :

(i) Knock Back

(ii) Fermentation

(4)

निम्नलिखित में से किसी एक पर टिप्पणी लिखें :

(i) नॉक बैक

(ii) खमीरीकरण

3. (a) Write and discuss the various steps in Biscuit preparation. (6)

बिस्कुट निर्माण के विभिन्न चरणों का वर्णन करें।

- (b) Write short note on any **one** of the following :

(i) Types of Biscuits

(ii) Characteristics of a good biscuit

(4)

निम्नलिखित में से किसी एक पर टिप्पणी लिखें :

(i) बिस्कुट के प्रकार

(ii) एक अच्छे बिस्कुट के गुण

4. (a) Name the different packaging materials that can be used for Bakery products and give their characteristics. (6)

बेकरी उत्पाद में प्रयोग की जाने वाले पैकिंग की सामग्री का उल्लेख करें तथा उनके गुण लिखिए।

- (b) Write short notes on any **one** of the following :

(i) Current trends in packaging

(ii) Food labelling

(4)

निम्नलिखित में से किसी एक पर टिप्पणी लिखें :

- (i) पैकेजिंग के नवीन तरीके
- (ii) खाद्य लेबलिंग

5. (a) What are the various channels of marketing and distribution of processed foods in India ? (6)

भारत में संसाधित खाद्य पदार्थों के वितरण तथा विपणन के विभिन्न तरीकों का वर्णन करें।

- (b) Write short note on any **one** of the following :

- (i) Costing of processed food products
- (ii) Evaluation of Bread (4)

निम्नलिखित में से किसी एक पर टिप्पणी लिखें :

- (i) संसाधित खाद्य पदार्थों का मूल्य निर्धारण
- (ii) ब्रेड का मूल्यांकन