

[This question paper contains 4 printed pages.]

Sr. No. of Question Paper : 769

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) Give the importance of packaging ?
- (ii) What kind of water should be used for Bread making ?
- (iii) What are Macroons ?
- (iv) What type of flour should be used for Biscuit preparation ?

P.T.O.

- (v) Write the precautions to be taken while baking Bread.
- (vi) Why should Bread be sliced after cooling ?
- (vii) What is the role of sugar in Bread making ?
- (viii) Give the importance of Knock back in bread preparation. (2×6=12)

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

- (i) पैकेजिंग का क्या महत्व है ?
- (ii) ब्रेड बनाने के लिए किस प्रकार का पानी उपयुक्त है ?
- (iii) मेकरून किसे कहते हैं ?
- (iv) बिस्कुट निर्माण में उपयुक्त मैटे का वर्णन करें ।
- (v) ब्रेड बेकिंग के दौरान आप क्या सावधानियाँ बरतेगे ?
- (vi) ब्रेड को ठण्डा होने के बाद ही स्लाइस क्यों किया जाता है ?
- (vii) ब्रेड निर्माण में चीनी के महत्व को लिखें ।
- (viii) ब्रेड बनाते समय नॉक बैक क्यों किया जाता है ?
- (b) Differentiate between any **three** of the following :
- (i) Drop Biscuit & rolled Biscuit
- (ii) Open top bread and sandwich bread
- (iii) Staling of crust & staling of crumb
- (iv) Sponge and dough method and straight dough method. (2×3=6)

निम्नलिखित में से किन्हीं तीन में अन्तर स्पष्ट कीजिए :

- (i) ड्रॉप बिस्कुट तथा रोल्ड बिस्कुट
- (ii) ओपन टॉप ब्रेड तथा सैंडविच ब्रेड
- (iii) क्रस्ट का बासीपन तथा क्रम्ब का बासीपन
- (iv) स्पंज एवं डो विधि तथा स्ट्रेट डो विधि

2. (a) What are the various steps involved in Bread processing ? (6)

ब्रेड के निर्माण के विभिन्न चरणों का वर्णन कीजिए ।

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

(i) Yeast

(ii) Diseases of Bread (4)

निम्नलिखित में से किसी एक पर टिप्पणी लिखें :

(i) यीस्ट (खमीर)

(ii) ब्रेड की बीमारियाँ

3. (a) Explain the importance of various ingredients in Biscuit preparation. (6)

बिस्कुट निर्माण में प्रयुक्त सामग्री का महत्व बतायें ।

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

(i) Method of Biscuit preparation

(ii) Evaluation of a Biscuit (4)

निम्नलिखित में से किसी एक पर टिप्पणी लिखें :

(i) बिस्कुट निर्माण की विधि

(ii) बिस्कुट का मूल्यांकन

4. (a) Discuss the characteristics of any two packaging materials used for processed food products: (6)

संसाधित खाद्य पदार्थों की पैकिंग में प्रयोग होने वाले किन्हीं दो पैकिंग सामग्री के गुणों का वर्णन करें ।

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

(i) Characteristics of an ideal label

(ii) Function of a label (4)

निम्नलिखित में से किसी एक पर टिप्पणी लिखें :

- (i) आदर्श लेबल के गुण
- (ii) लेबल के कार्य

5. (a) Discuss the different avenues through which processed food products can be marketed ? (6)

संसाधित खाद्य पदार्थों के विपणन के विभिन्न तरीकों का वर्णन करें ।

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

- (i) Modern packaging techniques.
- (ii) List the methods of making Bread dough. Discuss any one method. (4)

निम्नलिखित में से किसी एक पर टिप्पणी लिखें :

- (i) आधुनिक पैकिंग तकनीक
- (ii) ब्रेड के डो बनाने की विभिन्न विधियों के नाम लिखें । किसी एक का विस्तारपूर्वक वर्णन करें ।