

This question paper contains 4 printed pages]

Roll No.

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

S. No. of Question Paper : 5377

Unique Paper Code : 220452

D

Name of the Paper : Advanced Baking Technology

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

Semester : IV

Duration : 2 Hours

Maximum Marks : 38

(Write your Roll No. on the top immediately on receipt of this question paper.)

(इस प्रश्न-पत्र के मिलते ही ऊपर दिए गए निर्धारित स्थान पर अपना अनुक्रमांक लिखिए।)

Note : — Answers may be written either in English or in Hindi; but the same medium should be used throughout the paper.

टिप्पणी :— इस प्रश्न पत्र का उत्तर अंग्रेजी या हिंदी में से किसी एक भाषा में दीजिए; परन्तु सभी उत्तरों का माध्यम एक ही होना चाहिए।

Answer three questions in all.

Question No. 1 is compulsory.

कुल तीन प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

प्रश्न संख्या 1 अनिवार्य है।

1. (a) Answer any six of the following in 2-3 sentences each :

6×2=12

(i) What are the factors contributing to the colour of the crust of bread ?

(ii) What are the various enzymes of yeast ?

P.T.O.

- (iii) What is the role of gluten in bread making ?
- (iv) What is Knock-back ?
- (v) What are Macroons ?
- (vi) What is food cost ?
- (vii) What are laminates ?
- (viii) What kind of water should be used for bread making ?

(b) Distinguish between any *two* of the following :

2×3=6

- (i) Staling of crumb and staling of crust
- (ii) Final proofing and fermentation
- (iii) Primary and secondary packaging.

(a) निम्नलिखित में से किन्हीं छः का संक्षिप्त (प्रत्येक 2-3 वाक्य) में उत्तर दीजिए :

- (i) ब्रैड की क्रस्ट के रंग को प्रभावित करने वाले कारक कौनसे हैं ?
- (ii) यीस्ट के विभिन्न एंजाइम्स कौनसे हैं ?
- (iii) ब्रैड बनाने में ग्लूटिन की क्या भूमिका है ?
- (iv) नॉक-बैक क्या है ?
- (v) मैक्रून किसे कहते हैं ?

(vi) खाद्य लागत क्या है ?

(vii) लैमिनेट क्या हैं ?

(viii) ब्रैड बनाने के लिए किस प्रकार का पानी उपयुक्त है ?

(b) निम्नलिखित में अन्तर स्पष्ट कीजिए (कोई दो) :

(i) क्रम्ब का बासीपन तथा क्रस्ट का बासीपन

(ii) अन्तिम प्रूफिंग तथा खमीरीकरण

(iii) प्राइमरी पैकेजिंग तथा सेकेण्डरी पैकेजिंग।

2. (a) Write the various steps in Biscuit preparation. 6

(b) What are the characteristics of a good biscuit ? 4

(a) बिस्कुट निर्माण के विभिन्न चरणों का वर्णन कीजिए।

(b) एक अच्छे बिस्कुट के गुण क्या हैं ?

3. Write notes on the following : 2×5=10

(a) Sponge and dough method.

(b) Raw materials in the preparation of bread.

निम्नलिखित पर नोट लिखिये :

(a) स्पंज और डो विधि।

(b) ब्रैड बनाने में प्रयुक्त कच्ची सामग्री।

4. (a) What are the different materials used for packaging of Bakery products ? Discuss their advantages and disadvantages. 6
- (b) What is the importance of Food labelling ? 4
- (a) बेकरी उत्पाद में प्रयुक्त विभिन्न पैकेजिंग सामग्रियाँ कौनसी हैं ? उनके लाभ व हानि क्या हैं ?
- (b) खाद्य लेबलिंग का क्या महत्व है ?
5. (a) What are the modern packaging techniques ? 6
- (b) Discuss any *one* method of making bread dough. 4
- (a) आधुनिकतम पैकेजिंग तकनीक क्या हैं ?
- (b) ब्रेड डो बनाने की किसी एक विधि का वर्णन कीजिए।