

This question paper contains 4 printed pages]

Roll No.

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

S. No. of Question Paper : 5376

Unique Paper Code : 220452

D

Name of the Paper : Advanced Baking Technology

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

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 अंग्रेज़ी या हिन्दी किसी एक भाषा में दीजिए; लेकिन सभी उत्तरों का माध्यम एक ही होना चाहिए ।

Attempt *three* questions in all.

Question No. 1 compulsory.

कुल तीन प्रश्न कीजिये ।

प्रश्न संख्या 1 अनिवार्य है।

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

6×2=12

(i) What are Laminates ?

P.T.O.

- (ii) What is the importance of Knock Back ?
- (iii) Discuss any *two* types of biscuits.
- (iv) What type of flour should be used for bread making ?
- (v) What is oven spring ?
- (vi) What is a secondary package ?
- (vii) What are the precautions to be taken while baking bread ?
- (viii) Why should the Bread be sliced after cooling ?

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

- (i) लैमिनेट क्या है ?
- (ii) नॉक-बैक का क्या महत्व है ?
- (iii) किन्हीं दो प्रकार के बिस्कुट का वर्णन कीजिए।
- (iv) ब्रैड बनाने के लिए किस प्रकार का मैदा उपयुक्त है ?
- (v) अवन स्प्रिंग क्या है ?
- (vi) सैकेण्डरी पैकेज क्या है ?
- (vii) ब्रैड बेकिंग के दौरान आप क्या सावधानियाँ बरतेंगे ?
- (viii) ब्रैड को ठंडा करने के बाद ही स्लाइस क्यों किया जाता है ?

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

2×3=6

- (i) Crust and crumb
- (ii) Flexible packaging and glass packaging
- (iii) Open top bread and sandwich bread.

अन्तर स्पष्ट कीजिए (किन्हीं दो) :

- (i) क्रस्ट एवं क्रम्ब
- (ii) लचीली पैकेजिंग एवं काँच पैकेजिंग
- (iii) ओपन टाप ब्रैड एवं सैंडविच ब्रैड

2. (a) What are the various ingredients used in biscuit preparation ?

6

बिस्कुट निर्माण में प्रयुक्त में कच्ची सामग्री कौनसी हैं ?

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

4

- (i) Yeast
- (ii) Diseases of bread

किसी एक पर नोट लिखिए :

- (i) यीस्ट
- (ii) ब्रैड की बीमारियाँ

3. What are the essential features of an ideal package ? Discuss metal and plastic packaging in detail. 10

एक आदर्श पैकेज के क्या गुण हैं ? धातु एवं प्लास्टिक पैकेजिंग का विस्तारपूर्वक वर्णन कीजिए।

4. Describe the methods of bread dough preparation. Explain the significance of sponge and dough method. 10

ब्रेड डो निर्माण की विधियों का वर्णन कीजिए। स्पंज एवं डो विधि का क्या महत्व है ?

5. (a) What are the various steps involved in bread making ? 6

ब्रेड बनाने के विभिन्न चरण क्या हैं ?

- (b) Discuss the avenues through which bakery products can be marketed. 4

बेकरी उत्पादों के विपणन के विभिन्न तरीकों का वर्णन कीजिए।