

[This question paper contains 4 printed pages.]

Sr. No. of Question Paper : 237 : E Your Roll No.....

Unique Paper Code : 220452

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

Name of the Paper : Advanced Baking 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. Answer **Three** questions in all.
3. Question Number **1** is compulsory.
4. Answers may be written either in English or 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 प्रश्न कीजिए ।
3. प्रश्न संख्या एक 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 in 2-3 sentences :

(i) What are drop biscuits ?

(ii) What are the functions of packaging ?

(iii) What kind of water should be used for bread making ?

P.T.O.

(iv) What type of flour should be used for bread making ?

(v) What is the role of yeast in bread making ?

(vi) What is the function of fat in biscuit making ?

(vii) What is the role of salt in bread making ?

(viii) What is flying ferment ?

(2×6=12)

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

(i) Rope and mould in bread

(ii) Sponge and dough method and salt delayed method

(iii) Compressed yeast and dry yeast

(3×2=6)

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

(i) ड्रॉप बिस्कुट क्या है ?

(ii) पैकेजिंग के क्या कार्य हैं ?

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

(iv) ब्रैड बनाने के लिए किस प्रकार का मैदा प्रयोग करना चाहिए ?

(v) ब्रैड बनाने में यीस्ट की क्या भूमिका है ?

(vi) बिस्कुट बनाने में वसा की क्या भूमिका है ?

(vii) ब्रैड बनाने में नमक की क्या भूमिका है ?

(viii) फ्लाइंग फरमेंट क्या है ?

(ख) अन्तर स्पष्ट करें (किन्हीं दो)

(i) ब्रैड में रोप तथा मोल्ड रोग

(ii) स्पंज एवं डो विधि एवं नमक देर से डालने की विधि

(iii) कंप्रेस्ट यीस्ट तथा सूखी यीस्ट

2. What are the various steps involved in bread processing ? Discuss fermentation and knock-back in detail. (10)

ब्रेड बनाने के विभिन्न चरण कौन से हैं ? खमीरीकरण तथा नॉक-बैक का विस्तार-पूर्वक वर्णन करें।

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

(b) Discuss the characteristics of an ideal Label. (4)

(क) संसाधित खाद्य पदार्थों में प्रयुक्त किन्हीं दो पैकेजिंग सामग्री की विशेषताओं का वर्णन कीजिये।

(ख) एक आदर्श लेबल के क्या गुण हैं ?

4. Write notes on :-

(a) Evaluation of a biscuit.

(b) Method of biscuit preparation. (5+5)

संक्षिप्त नोट लिखें :-

(क) बिस्कुट का मूल्यांकन

(ख) बिस्कुट बनाने की विधि

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

(b) Discuss in brief Staling of bread.

(4)

(क) संसाधित खाद्य पदार्थों के विपणन के विभिन्न तरीकों का उल्लेख करें।

(ख) ब्रेड के बासीपन का संक्षेप में वर्णन कीजिए।