[This question paper contains 4 printed pages.]

Sr. No. of Question Paper: 238 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

- इस प्रश्न-पत्र के मिलते ही ऊपर दिए गए निर्धारित स्थान पर अपना अनुक्रमांक लिखिए ।
- कुल तीन प्रश्न कीजिए।
- 3. प्रश्न संख्या एक अनिवार्य है।
- 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 lines:—
 - (i) What is the importance of labelling?
 - (ii) What is the role of salt in bread making?
 - (iii) What is the role of sugar in biscuit preparation?

- (iv) How can we prevent rope disease in bread?
- (v) What are rolled biscuits?
- (vi) What are the advantages of sponge and dough method of dough preparation?
- (vii) What is flying ferment?
- (viii) What are drop biscuits?

 $(2 \times 6 = 12)$

- (b) Differentiate between any two of the following:-
 - (i) Plastics and laminates
 - (ii) Biscuit flour and bread flour
 - (iii) Staling of crust and staling of crumb

 $(3 \times 2 = 6)$

- (क) निम्नलिखित में से किन्हीं छ: का संक्षिप्त (2-3 वाक्य में) उत्तर दें:-
 - (i) लेबलिंग का क्या महत्व है ?
 - (ii) ब्रैड बनानेमें नमक की क्या भूमिका है ?
 - (iii) बिस्कुट निर्माण में चीनी की क्या भूमिका है ?
 - (iv) ब्रैड में रोप बीमारी का बचाव किस प्रकार किया जा सकता है ?
 - (v) रोल्ड बिस्कुट क्या है ?
 - (vi) स्पंज एवं डो विधि से डो बनाने के क्या लाभ हैं ?
 - (vii) फ्लाइंग फरमेंट क्या है ?
 - (viii) ड्राप बिस्कुट क्या है ?
- (ख) अन्तर स्पष्ट करें (किन्हीं दो)
 - (i) प्लास्टिक एवं लैमिनेट

(ii) बिस्कुट फ्लार एवं ब्रैड फ्लार

	(iii) क्रस्ट का बासीपन एवं क्रम्ब का बासीपन	
2.	(a) What are the steps involved in bread processing?	(6)
	(b) Write a short note on Yeast.	(4)
	(क) ब्रैड निर्माण के चरण कौन से हैं ?	
	(ख) यीस्ट पर संक्षिप्त नोट लिखें।	
3.	What is the importance of food packaging? Discuss metal and glass packaging	ging
	in detail.	(10)
	खाद्य पैकेजिंग का क्या महत्त्व है ? धातु पैकेजिंग एवं काँच की पैकेजिंग का विस्तार से कीजिए।	वर्णन
4.	(a) Explain the importance of various ingredients in biscuit preparation.	(6)
	(b) Discuss the method of biscuit preparation.	(4)
	(क) बिस्कुट निर्माण में प्रयुक्त सामग्री का क्या महत्व है ?	
	(ख) बिस्कुट निर्माण की विधि का वर्णन करें।	
5.	Write short notes on any two:-	
	(i) Current trends in packaging	
	(ii) Food labeling	
	(iii) Evaluation of bread (5×2=	=10)

किन्हीं दो पर संक्षेप में नोट लिखें:-

- (i) पैकोजिंग के नवीन तरीकें
- (ii) खाद्य लेबलिंग
- (iii) ब्रैड का मूल्यांकन