

(iv) परिष्कृत (रिफाईंड) गेहूं के आटे का भंडारण

(v) बेक किये हुए उत्पादों के खाद्य सुरक्षा पहलू

[This question paper contains 8 printed pages.]

Your Roll No.....

Sr. No. of Question Paper : 2226

I

Unique Paper Code : 2202312301

Name of the Paper : Basic Baking Technology

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

Semester : III – DSC (Discipline Specific Core)

Duration : 3 Hours

Maximum Marks : 90

Instructions for Candidates

1. Write your Roll No. on the top immediately on receipt of this question paper.
2. Attempt any **five** questions.
3. Part of the questions to be attempted together.
4. **All** questions carry equal marks.
5. 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. कोई पाँच प्रश्न कीजिए।
3. प्रश्नों के भाग एक साथ करने का प्रयास करें।
4. सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।
5. इस प्रश्न-पत्र का उत्तर अंग्रेजी या हिंदी किसी एक भाषा में दीजिए, लेकिन सभी उत्तरों का माध्यम एक ही होना चाहिए।

1. Briefly explain following : (Any six) (6×3=18)

- (i) Role of fat in cake making.
- (ii) Soft wheat flour.
- (iii) Packaging of cake.
- (iv) Role of egg in choux pastry.

8. Write short note on the following : (Any three)

(3×6=18)

- (i) Mechanical leavening in a cake
- (ii) Balancing of cake formula
- (iii) Processing of puff pastry
- (iv) Storage of refined wheat flour
- (v) Food safety aspects of baked products

निम्नलिखित पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखें : (कोई तीन)

- (i) केक में यांत्रिक लेवेनिंग
- (ii) केक फार्मूला का संतुलन
- (iii) पफ पेस्ट्री का प्रसंस्करण

(क) सामान्य केक दोष क्या हैं और इसे कैसे हल किया जा सकता है?

(ख) शोर्ट क्रस्ट पेस्ट्री बनाने की विधि का वर्णन करें।

6. Explain the significance and requirements of packaging, labelling and costing of cake. (18)

केक की पैकेजिंग, लेबलिंग और लागत के महत्व और आवश्यकताओं को समझाएं।

7. Discuss different techniques for preparation of cake batter. (18)

केक का घोल तैयार करने की विभिन्न तकनीकों पर चर्चा करें।

(v) Amylopectin

(vi) Baking

(vii) Enzymes in wheat.

(viii) Tenderizing agents in cake.

निम्नलिखित को संक्षेप में स्पष्ट करें: (कोई छह) -

(i) केक बनाने में वसा की भूमिका

(ii) नरम गेहूं का आटा

(iii) केक की पैकेजिंग

(iv) शू पेस्ट्री में अंडे की भूमिका

(v) एमाइलोपेक्टिन

(vi) बेकिंग

(vii) गेहूं में एंजाइम

(viii) केक में टेण्डराइजिंग तत्व (एजेंट)

2. Discuss the history, present status and future prospects of baking industry in India. (18)

भारत में बेकिंग उद्योग के इतिहास, वर्तमान स्थिति और भविष्य की संभावनाओं पर चर्चा करें।

3. (a) Describe the composition of refined wheat flour and explain each component briefly. (10)

(b) Elaborate upon various bakery equipments. (8)

(क) परिष्कृत गेहूं के आटे की संरचना का वर्णन करें और प्रत्येक घटक को संक्षेप में समझाएं।

(ख) विभिन्न बेकरी उपकरणों के बारे में विस्तार से बताएं।

4. (a) Diagrammatically represent wheat grain and briefly explain its three main parts. (8)

(b) Name the ingredients used to make cake and explain their role. (10)

(क) गेहूं के दाने को चित्रात्मक रूप से निरूपित करें और इसके तीन मुख्य भागों को संक्षेप में समझाएं।

(ख) केक बनाने में प्रयुक्त सामग्रियों के नाम बताइये और उनकी भूमिका समझाइये।

5. (a) What are the common cake faults and how it can be resolved? (10)

(b) Describe the method of preparation of short crust pastry. (8)