

5. (a) Explain the roles of yeast and fermentation in bread making.

(b) Sensory evaluation of bread quality. (8+7)

(क) ब्रेड बनाने में खमीर और किण्वन की भूमिका स्पष्ट करें।

(ख) ब्रेड की गुणवत्ता की जांच।

6. Write short notes on **any three** of the following :

(a) Costing components in reference to bakery industries.

(b) Labelling of baked products.

(c) Prevention of staling of bread.

(d) Preparation steps of biscuits.

(e) Bread diseases. (3×5=15)

निम्नलिखित में से किन्हीं तीन पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखें :

(क) बेकरी उद्योगों के संदर्भ में लागत निर्धारण घटक।

(ख) बेकड उत्पादों की लेबलिंग।

(ग) ब्रेड को बासी होने से बचना।

(घ) बिस्कुट तैयार करने के चरण।

(ङ) ब्रेड के रोग।

[This question paper contains 4 printed pages.]

Your Roll No.....

Sr. No. of Question Paper : 2265

I

Unique Paper Code : 2202313501

Name of the Paper : Advanced Baking Technology

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

Semester : V – DSC

Duration : 2 Hours Maximum Marks : 60

Instructions for Candidates

1. Write your Roll No. on the top immediately on receipt of this question paper.
2. Attempt any **Four** questions.
3. All parts of the question to be attempted together.
4. Each question carries 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. किन्हीं चार प्रश्नों का उत्तर दीजिए।
3. प्रश्न के सभी भागों को एक साथ हल करना होगा।
4. प्रत्येक प्रश्न समान अंक का है।
5. इस प्रश्न-पत्र का उत्तर अंग्रेजी या हिंदी किसी एक भाषा में दीजिए, लेकिन सभी उत्तरों का माध्यम एक ही होना चाहिए।

1. Answer **any five** of the following questions in brief:

- (a) Significance of ideal packaging
- (b) Role of leavening agent in bun processing.
- (c) Marketing.
- (d) Role of sugar in preparation of biscuits.
- (e) Importance of proofing in bread making.
- (f) Bakery products packaging
- (g) Cookies (3×5=15)

निम्नलिखित में से किन्हीं पाँच प्रश्नों का संक्षेप में उत्तर दीजिए:

- (क) आदर्श पैकेजिंग का महत्व।

- (ख) बन प्रसंस्करण में खमीर उठाने वाले (लेवनिंग) एजेंटों की भूमिका।
- (ग) विपणन (मार्केटिंग)।
- (घ) बिस्कुट बनाने में चीनी की भूमिका।
- (ङ) ब्रेड बनाने में प्रूफिंग का महत्व।
- (च) बेकरी उत्पादों की पैकेजिंग।
- (छ) कुकीज़।

2. What are the different methods used for bread dough preparation? Describe any one in detail. (15)

ब्रेड का आटा (डो) बनाने के लिए किन विभिन्न विधियों का उपयोग किया जाता है? किसी एक का विस्तार से वर्णन कीजिए।

3. Differentiate among biscuits, cookies and crackers. Discuss in detail the method of preparation of biscuits and crackers. (15)

बिस्कुट कुकीज़ और क्रैकर के बीच अंतर बताएं। बिस्कुट एवं क्रैकर बनाने की विधि पर विस्तार से चर्चा करें।

4. Elaborate 4 P's of marketing. Explain it with an example of marketing a bakery product. (15)

विपणन के 4P's का विस्तार से वर्णन करें। इसे बेकरी उत्पाद के विपणन के उदाहरण से समझाइए।