Roll No:-_____

(Sem-3_OBE) Diploma Exam 2025 (Odd)

[Time: 3 Hours] **(Food Processing and Preservation) (Theory)** **[Full. Marks: 70]**

Bakery and Confectionery Technology (Food Processing and Preservation) (T2449301)

- All questions are compulsory. (सभी प्रश्न अनिवार्य है|)

- Marks are mentioned on the right side of each question. (अंक सभी प्रश्न के दाई ओर अंकित किये है|)

Group (A) (ग्रुप -ए)

Q.1	**Answer all questions as directed. (निर्देशानुसार सभी प्रश्नों के उत्तर दें)** **(2x10=20)**	**Marks**	**CO**	**BL**
a)	Which is the staple food crop of India? भारत की मुख्य खाद्य फसल कौन सी है? Maize / Rice / Barley	**2**	**-**	**-**
b)	The outermost layer of wheat grain is called: गेहूँ के दाने की सबसे बाहरी परत को क्या कहते हैं? Endosperm / germ / Bran	**2**	**-**	**-**
c)	The process of adding water to wheat kernels before milling is called: गेहूं के दानों को पीसने से पहले उनमें पानी मिलाने की प्रक्रिया को क्या कहते हैं? Conditioning / Tempering / Polishing	**2**	**-**	**-**
d)	Which type of flour is used for making pasta? पास्ता बनाने के लिए किस प्रकार का आटा प्रयोग किया जाता है? Durum semolina / Bread Flour/ Whole wheat flour	**2**	**-**	**-**
e)	Parboiling of rice helps in: चावल को हल्का उबालने से निम्नलिखित लाभ मिलते हैं: Reducing grain breakage and improving nutrition / Improve whiteness/ increasing cooking time	**2**	**-**	**-**
f)	Which component of wheat flour is mainly responsible for dough elasticity? गेहूं के आटे का कौन सा घटक आटे की लोच के लिए मुख्य रूप से जिम्मेदार है? Starch / Pectin / Gluten	**2**	**-**	**-**
g)	Which of the following is NOT a leavening agent? निम्नलिखित में से कौन सा एक यीनिंग एजेंट नहीं है? Yeast / Baking soda / Salt	**2**	**-**	**-**
h)	Fondant is best described as: फोंडेंट का सबसे अच्छा वर्णन इस प्रकार किया जा सकता है: Crystalline sugar products with fine texture / Non crystalline candies / cocoa based chocolate	**2**	**-**	**-**
i)	In the sugar batter method of cake making, the first step is: केक बनाने की चीनी बैटर विधि में पहला चरण है: Creaming fat & sugar / Mixing flour and water/ Boiling sugar syrup	**2**	**-**	**-**

j)	Which ingredient prevents crystallization in sugar confectionery? कौन सा घटक चीनी कन्फेक्शनरी में क्रिस्टलीकरण को रोकता है? Liquid glucose / sugar / Fat	**2**	**-**	**-**
	Group (B) (ग्रुप -बी)			
	Answer all five questions. (सभी पाँच प्रश्नों के उत्तर दें|) **4x5=20**			
Q.2	What is the germ of a wheat grain? Show in the picture . गेहूँ के दाने का अंकुर क्या है? चित्र में दिखाइए।	**4**	**-**	**-**
	OR (अथवा)			
	Define cereals and state their importance. अनाज को परिभाषित करें और उनका महत्व बताएं।	**4**	**-**	**-**
Q.3	Define traditional and modern wheat milling. पारंपरिक और आधुनिक गेहूं मिलिंग को परिभाषित करें।	**4**	**-**	**-**
	OR (अथवा)			
	Define parboiling and write its advantages. पारबॉयलिंग को परिभाषित करें और इसके लाभ लिखें।	**4**	**-**	**-**
Q.4	What is the role of sugar in bread making? रोटी बनाने में चीनी की क्या भूमिका है?	**4**	**-**	**-**
	OR (अथवा)			
	Differentiate between batter type and foam type cookies. बैटर प्रकार और फोम प्रकार कुकीज़ के बीच अंतर बताएं।	**4**	**-**	**-**
Q.5	Differentiate between toffee and caramel. टॉफी और कारमेल के बीच अंतर बताएं।	**4**	**-**	**-**
	OR (अथवा)			
	Discuss the processing steps involved in pasta making पास्ता बनाने में शामिल प्रसंस्करण चरणों पर चर्चा करें	**4**	**-**	**-**
Q.6	Draw a flow diagram of cocoa processing to produce cocoa powder and cocoa butter कोको पाउडर और कोको बटर बनाने के लिए कोको प्रसंस्करण का एक प्रवाह आरेख बनाएँ।	**4**	**-**	**-**
	OR (अथवा)			
	Discuss the processing steps of biscuits बिस्कुट के प्रसंस्करण चरणों पर चर्चा करें	**4**	**-**	**-**
	Group (C) (ग्रुप - सी)			
	Answer all five questions. (सभी पाँच प्रश्नों के उत्तर दें |) **6x5=30**	**6**	**-**	**-**
Q.7	Discuss the utilization of cereals in food and industry. खाद्य एवं उद्योग में अनाज के उपयोग पर चर्चा करें।			
	OR (अथवा)			
	Explain the importance of cereals in human nutrition and food security. मानव पोषण और खाद्य सुरक्षा में अनाज के महत्व को समझाइए।	**6**	**-**	**-**
Q.8	Compare dry and wet milling of corn. मकई की सूखी और गीली पिसाई की तुलना करें।	**6**	**-**	**-**
	OR (अथवा)			
	Describe the steps in rice milling. चावल मिलिंग के चरणों का वर्णन करें।	**6**	**-**	**-**

Q.9	Explain straight dough and sponge dough method of bread making. ब्रेड बनाने की सीधी आटा और स्पंज आटा विधि समझाइए। **OR (अथवा)** Describe the testing methods of wheat flour quality. गेहूं के आटे की गुणवत्ता की जांच करने की विधियों का वर्णन कीजिए।	**6** **6**	**-** **-**	**-** **-**
Q.10	Explain cocoa processing from fruit to nibs. फल से लेकर निब तक कोको प्रसंस्करण की व्याख्या करें। **OR (अथवा)** Write short notes on bakery processing equipment and their applications. बेकरी प्रसंस्करण उपकरण और उनके अनुप्रयोगों पर संक्षिप्त नोट्स लिखें।	**6** **6**	**-** **-**	**-** **-**
Q.11	Explain the different types of cakes with examples. विभिन्न प्रकार के केक को उदाहरण सहित समझाइए। **OR (अथवा)** Outline the chocolate processing with respect to ingredients, mixing, refining and conching. चॉकलेट प्रसंस्करण की रूपरेखा सामग्री, मिश्रण, शोधन और कंचिंग के संबंध में बताएँ।	**6** **6**	**-** **-**	**-** **-**

-----***-----**