Roll No:-_____

(Sem-3_OBE) Diploma Exam 2025 (Odd) Supp/Comp

[Time: 3 Hours] **Food Processing and Preservation (Theory)**
Bakery and Confectionery Technology
(T2449301) **[Full. Marks: 70]**

- 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)

			Marks	CO	BL
Q.1	Answer all questions as directed. (निर्देशानुसार सभी प्रश्नों के उत्तर दें)	**(2x10=20)**			
a)	In traditional wheat milling, which process is used to separate bran from flour? पारंपरिक गेहूं पिसाई में, आटे से चोकर को अलग करने के लिए किस प्रक्रिया का उपयोग किया जाता है? Stone grinding / Roller milling/ Hammer Milling		2	-	-
b)	The process of removing husk from paddy is called: धान से भूसी निकालने की प्रक्रिया को क्या कहते हैं? Dehusking / grading/ Aging		2	-	-
c)	The step in biscuit making where the dough is shaped into desired forms is called: बिस्किट बनाने में वह चरण जहां आटे को वांछित आकार दिया जाता है, कहलाता है: Cutting or molding / Proofing / Baking		2	-	-
d)	The essential ingredient that provides gluten in bread is: ब्रेड में ग्लूटेन प्रदान करने वाला आवश्यक घटक है: Wheat flour / Sugar / Salt		2	-	-
e)	Semolina used for pasta is obtained from: पास्ता के लिए प्रयुक्त सूजी निम्नलिखित से प्राप्त होती है: Durum wheat miling / Maize polishing/ Rice Polishing		2	-	-
f)	Which step ensures shape uniformity in pasta products? कौन सा चरण पास्ता उत्पादों में आकार की एकरूपता सुनिश्चित करता है? Extrusion / Boiling / Mixing		2	-	-
g)	Sugar-boiled sweets include: चीनी-उबली हुई मिठाइयों में शामिल हैं: Hard-boiled candies / Toffees/ Both		2	-	-
h)	The major component of cereal grains is अनाज का प्रमुख घटक है! Carbohydrate/ Fat / Protein		2	-	-
i)	The main storage protein in wheat is: गेहूं में मुख्य भंडारण प्रोटीन है: Casein / Albumin/ Gluten		2	-	-
j)	Barley is widely used for: जौ का व्यापक रूप से उपयोग निम्नलिखित के लिए किया जाता है: Malting & Brewing / Pasta making/ Bread Making		2	-	-

Group (B) (ग्रुप -बी)

Answer all five questions. (सभी पाँच प्रश्नों के उत्तर दें|) **4x5=20**

Q.2	**Define shortenings.** **संक्षिप्तीकरण को परिभाषित करें.** **OR (अथवा)** **Discuss the importance of wheat gluten in baking.** **बेकिंग में गेहूं के ग्लूटेन के महत्व पर चर्चा करें।**	4 4	- -	- -
Q.3	**Define tempering/conditioning of wheat.** **गेहूँ की टेम्परिंग/कंडीशनिंग को परिभाषित करें।** **OR (अथवा)** Define corn milling & write by products of corn milling. **मक्का मिलिंग को परिभाषित करें और मक्का मिलिंग के उपोत्पाद लिखें।**	4 4	- -	- -
Q.4	**Describe the different ways cereals are utilized in human food and animal feed.** मानव भोजन और पशु आहार में अनाज के उपयोग के विभिन्न तरीकों का वर्णन करें। **OR (अथवा)** **Explain the role of cereals in nutrition security and food processing industries.** **पोषण सुरक्षा और खाद्य प्रसंस्करण उद्योगों में अनाज की भूमिका की व्याख्या करें।**	4 4	- -	- -
Q.5	**Explain the role of flour, yeast, salt, sugar, water, and fat in bread making.** **रोटी बनाने में आटा, खमीर, नमक, चीनी, पानी और वसा की भूमिका समझाइए।** **OR (अथवा)** **Discuss the importance of fermentation in bread making.** **ब्रेड बनाने में किण्वन के महत्व पर चर्चा करें।**	4 4	- -	- -
Q.6	(English translation) **(**हिंदी अनुवाद**)** **OR (अथवा)** (English translation) **(**हिंदी अनुवाद**)**	4 4	- -	- -

Group (C) (ग्रुप - सी)

Answer all five questions. (सभी पाँच प्रश्नों के उत्तर दें |) **6x5=30**

Q.7	Describe the methods of testing wheat flour quality. **गेहूं के आटे की गुणवत्ता जांचने की विधियों का वर्णन कीजिए।** **OR (अथवा)** **Explain the role of different bakery ingredients: flour, sugar, shortenings, leavening agents, eggs, water, and salt.** **विभिन्न बेकरी सामग्रियों की भूमिका समझाएं: आटा, चीनी, शोर्टनिंग एजेंट, खमीर उठाने वाले एजेंट, अंडे, पानी और नमक।**	6 6	- -	- -
Q.8	**Discuss parboiling of rice – explain steeping, steaming, and drying steps in detail.** **चावल को हल्का उबालने पर चर्चा करें - भिगोने, भाप देने और सुखाने के चरणों को विस्तार से समझाएं।** **OR (अथवा)** **Draw a neat labeled diagram of wheat grain and explain the structure of pericarp, endosperm, and germ.**	6 6	- -	- -

	गेहूँ के दाने का एक स्वच्छ नामांकित चित्र बनाइए तथा फलभ्रूण, भ्रूणपोष और रोगाणु की संरचना समझाइए।			
Q.9	**Discuss the technological significance of controlling time, temperature, and humidity during bread making.** **ब्रेड बनाने के दौरान समय, तापमान और आर्द्रता को नियंत्रित करने के तकनीकी महत्व पर चर्चा करें।**	6	-	-
	OR (अथवा)			
	(English translation) **(**हिंदी अनुवाद**)**	6	-	-
Q.10	(English translation) **(**हिंदी अनुवाद**)**	6	-	-
	OR (अथवा)			
	(English translation) **(**हिंदी अनुवाद**)**	6	-	-
Q.11	**Write short notes on: (a) Raw rice vs. parboiled rice, (b) By-products of rice milling.** **(क) कच्चा चावल बनाम उबला चावल, (ख) चावल मिलिंग के उप-उत्पादों पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखें।**	6	-	-
	OR (अथवा)			
	Write a detailed note on quality evaluation of bread. **ब्रेड के गुणवत्ता मूल्यांकन पर एक विस्तृत नोट लिखें।**	6	-	-