Roll No:-_____

(Sem- IV) Diploma Exam 2025 (Even)

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

Bakery and Confectionary (2049401)

- 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)	What is the primary leavening agent in most bread and bakery products? Yeast / Baking powder	2	-	-
b)	Which strain of yeast cause fermentation in bread? Saccharomyces cerevisiae/ Lactobacillus	2	-	-
c)	Which gas is released during the preparation of bread is CO2 / Nitrogen	2	-	-
d)	Write the name of bread wheat. Triticum aestivum/ Triticum durum	2	-	-
e)	The temperature during second proofing should be 38°c – 48°c / 50°c – 60°c	2	-	-
f)	Protein content of soft wheat is 8-9% / 15-16%	2	-	-
g)	Commonly used oxidizing agent in bread manufacturing. Potassium bromate/ potassium nitrate	2	-	-
h)	Write the chemical formula of baking soda NaHCO3/ Nacl	2	-	-
i)	In bread manufacturing what comes after proofing? Moulding/ cutting	2	-	-
j)	Which is defined as beating two ingredients together? Creaming/ Buttering	2	-	-

Group (B) (ग्रुप -बी)

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

Q.2	Define extensibility in the context of flour used for bread making. ब्रेड बनाने के लिए प्रयुक्त आटे के संदर्भ में विस्तारशीलता को परिभाषित कीजिए।	4	-	-
	OR (अथवा)			
	What do you understand by term Bakery? Explain its scope and limitations बेकरी शब्द से आप क्या समझते हैं? इसका दायरा और सीमाएँ बताइए	4	-	-
Q.3	Draw a labelled diagram of wheat structure गेहूँ की संरचना का नामांकित चित्र बनाइए	4	-	-
	OR (अथवा)			
	Explain various bread making methods used in bakery. बेकरी में प्रयुक्त विभिन्न ब्रेड बनाने की विधियों की व्याख्या कीजिए।	4	-	-

Q.4	What is molasses and how is it obtained during sugar production? गुड़ क्या है और चीनी उत्पादन के दौरान इसे कैसे प्राप्त किया जाता है? OR (अथवा)	4	-	-
	What are boiled Candy? Discuss the process of boiled candy? उबली हुई कैंडी क्या हैं? उबली हुई कैंडी की प्रक्रिया पर चर्चा करें?	4	-	-
Q.5	What is the main difference between crystalline and non-crystalline confectionery? क्रिस्टलीय और गैर-क्रिस्टलीय कन्फेक्शनरी के बीच मुख्य अंतर क्या है? OR (अथवा)	4	-	-
	Explain the role of flavour development in bread making ब्रेड बनाने में स्वाद विकास की भूमिका को समझा सकेंगे	4	-	-
Q.6	What is the role of packaging in controlling bread spoilage? ब्रेड के खराब होने को नियंत्रित करने में पैकेजिंग की क्या भूमिका है? OR (अथवा)	4	-	-
	Explain all in- process of cake making method. केक बनाने की सम्पूर्ण विधि समझाइए।	4	-	-
	Group (C) (ग्रुप - सी)			
	Answer all five questions. (सभी पाँच प्रश्नों के उत्तर दें।) 6x5=30	6	-	-
Q.7	Explain the scenario of sugar production. चीनी उत्पादन का परिदृश्य समझाइए। OR (अथवा)			
	Describe the principle of bread making. रोटी बनाने के सिद्धांत का वर्णन करें	6	-	-
Q.8	Discuss the essential characteristics of good quality flour used for making bread, biscuits, and cakes. Explain how these characteristics differ depending on the product. ब्रेड, बिस्कुट और केक बनाने के लिए इस्तेमाल किए जाने वाले अच्छे गुणवत्ता वाले आटे की आवश्यक विशेषताओं पर चर्चा करें। समझाएँ कि उत्पाद के आधार पर ये विशेषताएँ किस प्रकार भिन्न होती हैं। OR (अथवा)	6	-	-
	Give an account on By-products of sugar production. चीनी उत्पादन के उप-उत्पादों पर एक विवरण दीजिए।	6	-	-
Q.9	What are the technological and formulation strategies to extend the shelf life of bread? ब्रेड की शेल्फ लाइफ बढ़ाने के लिए तकनीकी और निर्माण रणनीतियाँ क्या हैं? OR (अथवा)	6	-	-
	Write about essential ingredients uses in bread making ब्रेड बनाने में आवश्यक सामग्री के उपयोग के बारे में लिखें	6	-	-
Q.10	What are the major by-products obtained during sugar production from sugarcane? Discuss their composition and industrial applications. गन्ने से चीनी उत्पादन के दौरान प्राप्त होने वाले प्रमुख उप-उत्पाद क्या हैं? उनकी संरचना और औद्योगिक अनुप्रयोगों पर चर्चा करें। OR (अथवा)	6	-	-
	Explain the role of baking ingredients in improving the quality of bread. ब्रेड की गुणवत्ता सुधारने में बेकिंग सामग्री की भूमिका समझाइए।	6	-	-

Q.11	Explain the different types of sugar-based confectionery, including crystalline and amorphous types, and their preparation methods. क्रिस्टलीय और अनाकार प्रकार सहित चीनी आधारित कन्फेक्शनरी के विभिन्न प्रकारों और उनकी तैयारी विधियों के बारे में बताएं।	6	-	-
	OR (अथवा)			
	Write short notes on 1) Refined sugar 2) White sugar इस पर संक्षिप्त नोट लिखें 1)रिफाइंड चीनी 2)सफ़ेद चीनी	6	-	-

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