

Seat No.	
-------------	--

**B.Voc. (Part - I) (Semester - I) Examination, May - 2019**  
**FOOD PROCESSING AND MANAGEMENT (Paper - V)**  
**Bakery and Confectionary - I**  
**Sub. Code : 64801**

Day and Date : Friday, 10 - 05 - 2019

Total Marks : 50

Time : 03.00 p.m. to 05.00 p.m.

- Instructions :
- 1) Solve any five questions from the following.
  - 2) All questions carry equal marks.
  - 3) Figures to the right indicate full marks.
  - 4) Draw a diagram wherever necessary.

**Q1)** Write short Answers (any two)

[10]

- a) Gluten formation.
- b) Measuring cups and spoons.
- c) Soft and hard wheat.

**Q2)** Give the detail fermentation process and explain role of yeast in bread. [10]**Q3)** Write in detail the method for determination of moisture content of flour. [10]**Q4)** Describe structure of wheat. [10]**Q5)** Explain availability of starch in different grains. [10]**Q6)** Write in detail working of dough maker. [10]**Q7)** Write short notes (Any two) [10]

- a) Importance of bakery in food industry.
- b) Knife.
- c) Chemical leavening action.

## मराठी रूपांतर

- सूचना: 1) कोणतेही पाच प्रश्न सोडवा.  
 2) सर्व प्रश्नांना समान गुण आहेत.  
 3) उजवीकडील अंक पूर्ण गुण दर्शवितात.  
 4) आवश्यक असेल तेथे आकृती काढा.

- प्र.1) थोडक्यात उत्तरे लिहा. (कोणतेही दोन) [10]  
 अ) ग्लुटेन तयार होणे  
 ब) मापन कप आणि चमचे  
 क) मऊ व टणक गहु
- प्र.2) आंबवणे प्रक्रियेबद्दल सविस्तर माहिती लिहा व पावामध्ये थ्वमिराचे कार्य स्पष्ट करा. [10]
- प्र.3) पीठामधील पाण्याचे प्रमाण मोजण्याच्या पद्धतीबद्दल सविस्तर स्पष्ट करा. [10]
- प्र.4) गव्हाच्या रचनेचे आकृती सह वर्णन करा. [10]
- प्र.5) विविध धान्यांमधील पिष्टकणांची उपलब्धता स्पष्ट करा. [10]
- प्र.6) पीठ मळणी यंत्राचे कार्य आकृतीसह स्पष्ट करा. [10]
- प्र.7) टिपा लिहा (कोणत्याही दोन) [10]  
 अ) अन्न उद्योगातील बेकरी चे महत्व  
 ब) सुरी  
 क) रासायनिक फुगविके

