

T - 576

Total No. of Pages : 2

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

B.Voc. (Part - I) (Semester - I) Examination, May - 2018

FOOD PROCESSING AND MANAGEMENT (Paper - V)

Bakery and Confectionary - I

Sub. Code : 64801

Day and Date : Monday, 07 - 05 - 2018

Total Marks : 50

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

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

Q1) Write short answer (any two) [10]

- a) Weighing balance
- b) Yeast
- c) Dough maker

Q2) Describe extrusion process [10]

Q3) Enlist types of flour and explain types of flour on basis of bakery purpose. [10]

Q4) Explain determination of protein estimation by kjeldahl's method. [10]

Q5) Define baking and explain history of baking. [10]

Q6) Write the role of bakery ingredients used in bread making. [10]

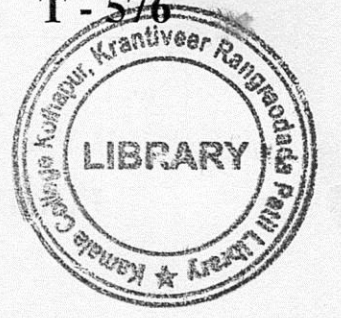
Q7) Write short notes. (any two) [10]

- a) Sponge and dough method
- b) Types of wheat
- c) Bran and embryo of wheat

P.T.O.

T - 576

मराठी रूपांतर



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

प्र.1) थोडक्यात उत्तरे लिहा (कोणतेही दोन)

[10]

- अ) वजन काटा
ब) श्वमिर
क) पीठ मळणी यंत्र

प्र.2) एक्सट्रूजन प्रक्रिया आकृतीसह स्पष्ट करा.

[10]

प्र.3) पीठांच्या प्रकाराची यादी करून बेकरी हेतुस अनुसरून पीठाचे प्रकार स्पष्ट करा.

[10]

प्र.4) पीठामधील प्रथिनांचे प्रमाण काढण्याची झेल्डाल पद्धत सविस्तर स्पष्ट करा.

[10]

प्र.5) बेकींगची व्याख्या लिहून बेकींगचा इतिहास स्पष्ट करा.

[10]

प्र.6) ब्रेड उत्पादनामधील घटक पदार्थांचे कार्य सविस्तर स्पष्ट करा.

[10]

प्र.7) टीपा लिहा. (कोणत्याही दोन)

[10]

- अ) स्पॉज ऑड डो पद्धत
ब) गव्हाचे प्रकार
क) गव्हाचे टरफल आणि अंकुर

