

DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY (DDT)

Term-End Examination

December, 2015 00200

BPVI-014 : DAIRY PRODUCTS-I

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : *Attempt any five questions. All questions carry equal marks.*

- 1. Define any ten of the following : 10x1=10**
- (a) Cream
 - (b) Pre-heating of cream
 - (c) Low fat cream
 - (d) Coffee cream
 - (e) Sweet cream butter
 - (f) Dairy butter
 - (g) Cooking butter
 - (h) Ripened cream butter
 - (i) Butter oil
 - (j) AGMARK
 - (k) Oxidation
 - (l) Fat spread

2.	(a)	How the titratable acidity of cream is determined ?	2
	(b)	What is cream separator slime ? Give its composition.	4
	(c)	Explain the term 'thermal processing of cream'. What are the different methods of thermal processing of cream ?	4
3.	(a)	Explain the process of homogenization of cream.	5
	(b)	Describe the factors which affect the fat percentage of cream.	5
4.		Describe the major steps involved in the manufacture of ghee by indigenous method and direct cream method.	10
5.	(a)	Write the disadvantages of preparing ghee by creamery butter method.	2
	(b)	Name the most commonly used adulterants in ghee. Which tests should be performed to detect these adulterants ?	8
6.	(a)	Differentiate between emulsion and de-emulsion.	2
	(b)	What should be criteria for selecting packaging material for ghee ? Name the most commonly used packaging material for bulk packaging of ghee and what are its benefits ?	4
	(c)	What are the uses of butter oil ? Discuss in brief the various methods used for the preparation of butter oil.	4

7. (a) Draw a Flow Diagram for the preparation of frozen cream. 3
(b) Pointwise write the various uses of cream. 3
(c) Why and how cream is sterilized ? 4
8. Write short notes on **any five** of the following : **5x2=10**
- (a) Yeasty/Fruity flavour in cream
 - (b) Use of micro-organisms for souring of cream
 - (c) Uses of ghee
 - (d) Plastic cream
 - (e) Butter milk
 - (f) Neutralization
 - (g) Dairy spread
-

डेरी प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा (डी.डी.टी.)

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2015

बी.पी.वी.आई.-014 : डेरी उत्पाद-I

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। सभी प्रश्नों के समान अंक हैं।

1. किन्हीं दस को परिभाषित कीजिए :

10x1=10

- (a) क्रीम
- (b) क्रीम का पूर्व-तापन
- (c) निम्न वसा क्रीम
- (d) कॉफी क्रीम
- (e) स्वीट क्रीम बटर
- (f) डेरी बटर
- (g) कुकिंग बटर
- (h) पका हुआ क्रीम बटर
- (i) बटर ऑयल
- (j) एगमार्क
- (k) ऑक्सीकरण
- (l) फैट स्प्रेड

2. (a) क्रीम की अनुमापनीय अम्लता का निर्धारण कैसे किया जाता है? 2
- (b) क्रीम सेपरेटर का गंदा चिपचिपा पदार्थ (स्लाइम) क्या है? इसके संयोजन को लिखिए। 4
- (c) 'क्रीम के ऊष्मीय प्रसंस्करण' को सविस्तार लिखिए। 4
क्रीम के ऊष्मीय प्रसंस्करण की विभिन्न विधियाँ क्या हैं?
3. (a) क्रीम की समांगीकरण प्रक्रिया को सविस्तार लिखिए। 5
- (b) क्रीम की वसा प्रतिशत को प्रभावित करने वाले कारकों का वर्णन कीजिए। 5
4. देशी विधि और प्रत्यक्ष क्रीम विधि से घी बनाने में सम्मिलित मुख्य चरणों का वर्णन कीजिए। 10
5. (a) क्रीमरी बटर विधि से घी बनाने की हानियों को लिखिए। 2
- (b) घी में सर्वाधिक सामान्य रूप से प्रयुक्त अपमिश्रकों के नाम लिखिए। इन अपमिश्रकों (मिलावटी पदार्थों) का पता लगाने के लिए कौन से परीक्षण किए जाने चाहिए? 8
6. (a) इमल्शन और डि-इमल्शन के अंतर को स्पष्ट कीजिए। 2
- (b) घी के लिए पैकेजिंग सामग्री चयन करने के मानदंड क्या होने चाहिए? घी की बृहद् पैकेजिंग के लिए सर्वाधिक सामान्य रूप से प्रयुक्त पैकेजिंग सामग्री का नाम लिखिए और इसके लाभ क्या हैं? 4
- (c) बटर ऑयल के उपयोग क्या हैं? बटर ऑयल बनाने में प्रयुक्त विविध विधियों की संक्षेप में चर्चा कीजिए। 4

7. (a) हिमशीतित क्रीम बनाने के लिए फ्लो रेखाचित्र बनाइए। 3
(b) क्रीम के विविध उपयोगों को बिंदुवार लिखिए। 3
(c) क्रीम को निर्जर्मित क्यों और कैसे किया जाता है? 4

8. संक्षेप में किन्हीं पाँच पर नोट लिखिए : 5x2=10

- (a) क्रीम में यीस्ट/फल जैसी महक
(b) क्रीम को खट्टा करने के लिए सूक्ष्मजीवों का प्रयोग
(c) घी के उपयोग
(d) प्लास्टिक क्रीम
(e) छाछ
(f) निष्प्रभावन
(g) डेरी स्प्रेड
-