

DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY (DDT)

Term-End Examination

December, 2015

01106

BPVI-015 : DAIRY PRODUCTS-II

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : (i) Attempt *any five* questions.

(ii) *All* questions carry *equal* marks.

-
1. Define **any ten** of the following : **10×1=10**
- (a) Additives
 - (b) Heat desiccation
 - (c) Acidulant
 - (d) Caramel
 - (e) Neutralizer
 - (f) Chhana
 - (g) Filled milk
 - (h) Recombined milk
 - (i) Sugar ratio
 - (j) Seeding
 - (k) Sinkability
 - (l) Cakiness
2. (a) Classify traditional dairy products on the basis of their principle of manufacture. **5**
- (b) Give the characteristics of khoa as per BIS requirements for manufacture of Burfi and Gulabjamun. **5**

3. (a) How much sugar is optimum for burfi and peda ? What is the compositional difference between burfi and peda ? On the basis of appearance how can you differentiate burfi from peda ? 6
- (b) State the reasons of flat, salty, burnt and oxidized flavour in khoa and khoa based sweets. 4
4. (a) Give the gross composition of paneer. Enlist the factors affecting the quality of paneer. 5
- (b) Which milk is more suitable for manufacture of paneer and why ? Give the flow diagram of manufacture of paneer from the suitable type of milk. 5
5. (a) Define condensed milk. Give the specification given by Bureau of Indian Standards for Condensed Milks. 5
- (b) What are the advantages of condensing milk under vacuum ? Describe the principles of multiple effect evaporation. 5
6. (a) What are the requirements of high grade condensed milk ? Give the causes of following defects in condensed milk : 5
- (i) Gassy fermentation
- (ii) Sandiness
- (iii) Age thickening
- (b) Define milk powder. Give average composition of whole milk powder and skim milk powder. 5

7. (a) How malted milk foods are classified as per BIS (IS : 1806 - 1975) ? Give the requirements for malted milk foods under this standard. 5
- (b) What do you understand by instantization of milk powder ? Give the common features of instantization process. 5
8. Write short notes on **any two** of the following : **2x5=10**
- (a) Dairy whitener
 - (b) Virtues of human milk
 - (c) Different methods of atomization
 - (d) Uses of condensed milk and evaporated milk.
-

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2015

बी.पी.वी.आई.-015 : डेरी उत्पाद-II

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : (i) किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

(ii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. निम्नलिखित में से किन्हीं दस को परिभाषित कीजिए :

10x1=10

- (a) योज्य
- (b) उष्मा स्कंदन
- (c) अम्लीकारक
- (d) कैरामेल
- (e) निष्प्रभावक
- (f) छैना
- (g) संपूरित दूध
- (h) पुनः संयोजित दूध
- (i) चीनी अनुपात
- (j) सीडिंग
- (k) निमज्जनीयता
- (l) ढेला बनना

2. (a) पारम्परिक दुग्ध उत्पादों को इनके निर्माण के सिद्धांत के आधार पर वर्गीकृत कीजिए। 5
- (b) बर्फी एवं गुलाब जामुन बनाने के लिए बी.आई.एस. की अपेक्षाओं के अनुसार खोआ की विशेषताएँ दीजिए। 5
3. (a) बर्फी एवं पेड़े के लिए चीनी की अधिकतम मात्रा कितनी होनी चाहिये? बर्फी एवं पेड़े के बीच का संयोजनात्मक अंतर क्या है? शक्ल/सूरत के आधार पर आप बर्फी और पेड़े के बीच के फर्क को कैसे स्पष्ट करते हैं? 6
- (b) खोआ एवं इससे बनी मिठाइयों का सपाट, नमकीन, जला हुआ एवं आक्सीकृत स्वाद देने के कारणों को व्यक्त कीजिए। 4
4. (a) पनीर का सकल संयोजन दीजिए। पनीर की गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले कारकों को सूचीबद्ध कीजिए। 5
- (b) पनीर बनाने के लिए कौन सा दूध उचित माना जाता है और क्यों? उपयुक्त दूध के प्रकार से पनीर के विनिर्माण का रेखाचित्र दीजिए। 5
5. (a) संघनित दूध को परिभाषित कीजिए। संघनित दूध के लिए बी.आई.एस. विनिर्देश दीजिए। 5
- (b) निर्वात के अंतर्गत संघनन के लाभ क्या हैं? बहु-प्रभावी वाष्पन के सिद्धांतों का वर्णन कीजिए। 5
6. (a) उच्च किस्म के संघनित दूध हेतु अपेक्षाएँ क्या हैं? संघनित दूध में निम्नलिखित दोषों के कारण क्या हैं? 5
 - (i) गैसीय किण्वन
 - (ii) किरकिरापन
 - (iii) समय के साथ गाढ़ापन

- (b) मिल्क पाउडर को परिभाषित कीजिए। सम्पूर्ण दुग्ध पाउडर एवं स्किम दुग्ध पाउडर का औसतन संयोजन दीजिए। 5
7. (a) बी.आई.एस. (IS : 1806 - 1975) के अनुसार माल्ट युक्त दुग्ध खाद्य पदार्थ को कैसे वर्गीकृत किया है? इस मानक के अन्तर्गत माल्ट युक्त दुग्ध खाद्य पदार्थ हेतु अपेक्षाएँ दीजिए। 5
- (b) मिल्क पाउडर को क्षणिक घुलनशील बनाने से आप क्या समझते हैं? तात्क्षणिक प्रक्रिया की सामान्य विशेषताएँ दीजिए। 5
8. निम्नलिखित में से **किन्हीं दो** में संक्षिप्त टिप्पणी कीजिए : 2x5=10
- (a) डेयरी व्हाइटनर
- (b) मानव दुग्ध की विशेषताएँ
- (c) कणीकरण की विभिन्न विधियाँ
- (d) संघनित दूध एवं वाष्पित दूध के उपयोग
-