

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY
(DDT)**

Term-End Examination

December, 2017

00857

BPVI-015 : DAIRY PRODUCTS-II

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

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

1. (a) Give the definition and standard composition of condensed milk (sweetened and unsweetened). 5
- (b) Describe the principle of multiple effect evaporator and give its advantages. 5
2. (a) Give the process and steps for manufacture of chhena from cow milk. 5
- (b) State the BIS requirements for different types of khoa. Also write their main uses. 5

3. (a) State the BIS requirements of Rasgulla. 3
- (b) Write the process with flow chart for the manufacture of Sandesh and also give its composition. 5
- (c) Give the body and texture defects of Chhena. 2
4. Explain the following :
- (a) Sterilization of condensed milk 5
- (b) Uses of condensed milk 2
- (c) Microbial defects in condensed milk 3
5. Explain the following :
- (a) Factors affecting the quality of paneer 5
- (b) Body and texture defects found in khoa and khoa based products 5
6. Write about the quality attributes of dried milk in relation with $4 \times 2 \frac{1}{2} = 10$
- (a) Flavour
- (b) Colour
- (c) Physical properties
- (d) Reconstitution and instant properties

7. (a) List the basic steps and operations in milk powder production. 5
- (b) State the factors affecting production of milk powder by drum (roller) drying. 5
8. Write notes on any *two* of the following : 2×5=10
- (a) Bulk Density
- (b) Poor Solubility
- (c) Heat and Acid Coagulated Milk Products
- (d) Kunda
-

डेरी प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा
(डी.डी.टी.)
सत्रांत परीक्षा
दिसम्बर, 2017

बी.पी.वी.आई.-015 : डेरी उत्पाद-II

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

1. (क) संघनित दुग्ध (मधुकारी और अमधुकारी) की परिभाषा और इनका मानक संयोजन दीजिए। 5
- (ख) बहु प्रभावी वाष्पक के सिद्धांत का वर्णन कीजिए और इसके लाभों को बताइए। 5
2. (क) गाय के दूध से छैना बनाने की प्रक्रिया और संबद्ध चरण बताइए। 5
- (ख) विभिन्न प्रकार के खोआ की बी.आई.एस. अपेक्षाओं को लिखिए। इनके मुख्य उपयोग भी लिखिए। 5

3. (क) रसगुल्ले की बी.आई.एस. अपेक्षाओं को लिखिए । 3
- (ख) संदेश बनाने की प्रक्रिया को क्रम-प्रवाह रेखाचित्र की सहायता से लिखिए और इसका संयोजन भी दीजिए । 5
- (ग) छैना के काया और संरचना संबंधी दोष बताइए । 2
4. निम्नलिखित की व्याख्या कीजिए :
- (क) संघनित दुग्ध का निर्जर्मीकरण 5
- (ख) संघनित दुग्ध के उपयोग 2
- (ग) संघनित दुग्ध में सूक्ष्मजीवीय दोष 3
5. निम्नलिखित की व्याख्या कीजिए :
- (क) पनीर की गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले कारक 5
- (ख) खोआ और इससे बने उत्पादों में पाए जाने वाले काया एवं संरचना संबंधी दोष 5
6. निम्नलिखित में शुष्कित दूध की गुणवत्ता संबंधी विशेषताओं के बारे में लिखिए : $4 \times 2 \frac{1}{2} = 10$
- (क) महक (गंध)
- (ख) रंग
- (ग) भौतिक गुणधर्म
- (घ) पुनःसंयोजन एवं इनस्टैंट गुणधर्म

7. (क) दुग्ध पाउडर बनाने के बुनियादी चरणों एवं परिचालन संबंधी बिन्दुओं को सूचीबद्ध कीजिए । 5
- (ख) ड्रम (रोलर) शुष्कित दुग्ध पाउडर के निर्माण को प्रभावित करने वाले कारकों को लिखिए । 5
8. निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर टिप्पणियाँ लिखिए : $2 \times 5 = 10$
- (क) स्थूल घनत्व
- (ख) अपर्याप्त घुलनशीलता
- (ग) ऊष्मा एवं अम्ल स्कंदित दुग्ध उत्पाद
- (घ) कुंडा
-