

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY
(DDT)**

Term-End Examination

December, 2018

01425

BPVI-013 : MILK PROCESSING AND PACKAGING

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

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

1. Define any *ten* of the following terms : *10×1=10*
- (a) Adulteration
 - (b) Collection centre
 - (c) Lactometer
 - (d) Sanitizing
 - (e) Bactofugation
 - (f) Serum
 - (g) Thermograph
 - (h) Pathogen
 - (i) Lipase
 - (j) D-value
 - (k) Bulk-vending
 - (l) CIP
 - (m) Milk silo

2. (a) What considerations are taken into account in planning milk collection ? 5
- (b) Enumerate the points to be considered in laying out milk reception dock. 5
3. (a) What are the platform tests conducted on a dairy dock ? 5
- (b) Why is chilling of milk essential within a stipulated time after production ? 5
4. (a) What is clarification ? How does a clarifier remove milk impurities ? 5
- (b) What do you understand by skimming efficiency ? List the factors affecting skimming efficiency. 5
5. (a) What is pasteurization ? What are the different methods of pasteurization ? 5
- (b) What is homogenization ? Give its advantages and disadvantages. 5
6. (a) Define sterilized milk. Name different types of sterilizing systems. What is the Aschaffenburg test ? 4
- (b) Define toned, double toned and standardized milk. 6

7. (a) Explain the steps involved in a pouch-filling machine. 5
- (b) Name the common packaging systems used for processed milk. 2
- (c) What are the factors that influence the choice of a detergent ? 3
8. Write short notes on any *two* of the following : $2 \times 5 = 10$
- (a) Can Washer
- (b) Milk Collection Systems
- (c) Methods of Chilling Raw Milk
- (d) Homogenization Efficiency
-

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2018

बी.पी.वी.आई.-013 : दुग्ध प्रसंस्करण एवं पैकेजिंग

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

1. निम्नलिखित शब्दों में से किन्हीं दस को परिभाषित कीजिए :

10×1=10

- (क) अपमिश्रण (मिलावट)
- (ख) संग्रहण केन्द्र (दुग्ध संकलन केन्द्र)
- (ग) दुग्धमापी
- (घ) स्वच्छीकरण
- (ङ) बैक्टोफ्यूरोशन
- (च) सीरम
- (छ) तापलेखी (थर्मोग्राफ)
- (ज) रोगजनक
- (झ) लाइपेस
- (ञ) डी-मान
- (ट) विपुल-वितरण
- (ठ) सी.आई.पी.
- (ड) दुग्ध साइलो

2. (क) दूध एकत्र करने की योजना बनाते समय किन विचारणीय बिंदुओं को ध्यान में रखा जाता है ? 5
- (ख) दुग्ध अभिग्रहण डॉक की रूपरेखा बनाते समय, ध्यान में रखने योग्य बिंदुओं की सूची बनाइए । 5
3. (क) डेरी डॉक में किए जाने वाले प्लेटफॉर्म परीक्षण कौन-से हैं ? 5
- (ख) उत्पादन के बाद निर्धारित समय में दूध का शीतलन करना क्यों ज़रूरी है ? 5
4. (क) निर्मलीकरण क्या है ? दूध की अशुद्धियों को निर्मलकारी कैसे दूर करता है ? 5
- (ख) स्किमिंग दक्षता से आप क्या समझते हैं ? स्किमिंग दक्षता को प्रभावित करने वाले कारकों की सूची बनाइए । 5
5. (क) पास्तेरीकरण क्या है ? पास्तेरीकरण की विभिन्न विधियाँ कौन-सी हैं ? 5
- (ख) समांगीकरण क्या है ? इसके गुण-दोष लिखिए । 5
6. (क) निर्जर्मित दूध की परिभाषा दीजिए । विभिन्न प्रकार की निर्जर्मिकरण प्रणालियों के नाम लिखिए । ऐशफेनबर्ग परीक्षण क्या है ? 4
- (ख) टोन्ड, डबल टोन्ड और मानकीकृत दूध की परिभाषा दीजिए । 6

7. (क) पाउच-फिलिंग मशीन में सम्मिलित चरणों की व्याख्या कीजिए । 5
- (ख) प्रसंस्कृत दूध (प्रोसेस्ड मिल्क) में प्रयुक्त सामान्य पैकेजिंग पद्धतियों के नाम लिखिए । 2
- (ग) अपमार्जक के चयन को प्रभावित करने वाले कारक कौन-से हैं ? 3

8. निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : 2×5=10

- (क) कैन वाशर
- (ख) दुग्ध संकलन प्रणालियाँ
- (ग) कच्चे दूध को अवशीतन करने की विधियाँ
- (घ) समांगीकरण क्षमता
-