

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY
(DDT)**

00865

Term-End Examination

December, 2018

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 : *10×1=10*
- (a) Plasticizer
 - (b) Preservatives
 - (c) Naturally occurring antioxidants
 - (d) Scum
 - (e) Medicated ghee
 - (f) Saponification number

- (g) Agmark ghee
- (h) Butter oil
- (i) Ageing of cream
- (j) Buttermilk
- (k) Cooking butter
- (l) Plastic cream

2. (a) Write the definition of cream. 2
- (b) Describe the physico-chemical properties of cream. 4
- (c) Give the factors influencing fat percentage in cream. 4
3. (a) State the uses of cream. 2
- (b) Explain the flavour defects that develop during storage of cream. 4
- (c) Give the flow diagram for preparation of sterilized cream. 4

4. (a) Give the flow diagram for manufacture of creamery butter. 4
- (b) What are the factors responsible for fat losses in buttermilk? 4
- (c) Name the different sections of a continuous butter making process. 2
5. (a) Write the common flavour defects in butter. 4
- (b) What are colour defects in butter and their causes and prevention? 4
- (c) Describe the uses of butter. 2
6. (a) Describe the benefits of ghee making. 2
- (b) What are the analytical constants of ghee? 4
- (c) Explain the different factors affecting the composition of ghee. 4
7. (a) Write the flow diagram of manufacturing ghee from milk. 5
- (b) Explain the factors influencing the keeping quality of ghee. 5

8. Write short notes on any *five* of the following : $5 \times 2 = 10$

- (a) Prestratification Method for Ghee Making
 - (b) Adulteration of Ghee
 - (c) Classification of Fat Spread
 - (d) Whipping Cream
 - (e) Bitter Flavour in Butter
 - (f) Agmark Standard of Ghee
-

डेरी प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा
(डी.डी.टी.)
सत्रांत परीक्षा
दिसम्बर, 2018

बी.पी.वी.आई.-014 : डेरी उत्पाद-I

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

1. निम्नलिखित में से किन्हीं दस को परिभाषित कीजिए : $10 \times 1 = 10$
- (क) प्लास्टिसाइज़र
 - (ख) परिरक्षक
 - (ग) प्राकृतिक रूप से उत्पन्न प्रति-ऑक्सीकारक
 - (घ) झाग (स्कम)
 - (ङ) औषधीय घी
 - (च) साबुनीकरण संख्या

- (छ) एम्मार्क घी
- (ज) बटर ऑयल
- (झ) क्रीम-कालप्रभावन
- (ञ) छाछ
- (ट) कुकिंग बटर
- (ठ) प्लास्टिक क्रीम

2. (क) क्रीम की परिभाषा लिखिए । 2
- (ख) क्रीम के भौतिक-रासायनिक गुणधर्मों का वर्णन कीजिए । 4
- (ग) क्रीम में वसा प्रतिशत को प्रभावित करने वाले कारकों का वर्णन कीजिए । 4
3. (क) क्रीम के उपयोग लिखिए । 2
- (ख) क्रीम के भंडारण के दौरान विकसित स्वाद (flavour) संबंधी दोषों की व्याख्या कीजिए । 4
- (ग) निर्जर्मीकृत क्रीम बनाने का क्रमप्रवाह रेखाचित्र बनाइए । 4

4. (क) क्रीमदार मक्खन बनाने का क्रमप्रवाह रेखाचित्र बनाइए । 4
- (ख) छाछ में उत्पन्न वसा क्षतियों के लिए कौन-से कारक उत्तरदायी हैं ? 4
- (ग) सतत बटर निर्माण प्रक्रिया के विभिन्न अनुभागों के नाम लिखिए । 2
5. (क) मक्खन में उत्पन्न स्वाद (flavour) संबंधी सामान्य दोष लिखिए । 4
- (ख) मक्खन में रंग संबंधी दोष और इनके कारण क्या हैं और इनसे बचने के उपाय कौन-से हैं ? 4
- (ग) मक्खन के उपयोगों का वर्णन कीजिए । 2
6. (क) घी निर्माण के फायदों का वर्णन कीजिए । 2
- (ख) घी के वैश्लेषिक स्थिरांक क्या हैं ? 4
- (ग) घी-संयोजन को प्रभावित करने वाले विभिन्न कारकों की व्याख्या कीजिए । 4
7. (क) दूध से घी बनाने का क्रमप्रवाह रेखाचित्र बनाइए । 5
- (ख) घी की परिरक्षण गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले कारकों की व्याख्या कीजिए । 5

8. निम्नलिखित में से किन्हीं पाँच पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए :

5×2=10

- (क) घी बनाने की पूर्व-स्तरण विधि
 - (ख) घी में मिलावट
 - (ग) वसा (fat) स्प्रेड का वर्गीकरण
 - (घ) व्हिपिंग क्रीम
 - (ङ) मक्खन में कड़वा स्वाद
 - (च) घी के एमार्क मानक
-