

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY  
(DDT)**

00735

**Term-End Examination**

**December, 2018**

**BPVI-016 : DAIRY PRODUCTS-III**

*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) Single-strain starters
- (b) Bacteriophages
- (c) Dried starters
- (d) Chakka
- (e) Microbiological spoilage
- (f) Ripening of milk

- (g) Pinking of processed cheese
  - (h) Ice candy
  - (i) Over-run in ice-cream
  - (j) Dry ice
  - (k) Lactic casein
  - (l) Whey protein concentrates
- 2.** (a) Give the classification of Dahi. 3
- (b) Give flow diagram for manufacture of Mishti Dahi. 5
- (c) Name the common defects in Dahi. 2
- 3.** (a) Describe the classification of cheeses. 5
- (b) Write about the flavour defects in cheddar cheese. 5

4. (a) State the erstwhile PFA standards of ice-cream. 2
- (b) Describe the ingredients used in ice-cream making. Also, give the flow diagram. 5
- (c) Describe the types of ice-cream freezers used in making ice-cream. Give factors influencing freezing. 3
5. (a) Describe the sensory attributes of ice-cream. 5
- (b) State the body and texture defects found in ice-cream. 5
6. (a) Describe the method for preparation of Acid Casein. 5
- (b) State the method of ghee recovery from ghee residue. 5
7. (a) Describe the industrial method for manufacture of Shrikhand. 5
- (b) State the health promoting attributes of fermented milk. 5

8. Write on any *two* of the following :

2×5=10

- (a) Defects in Processed Cheese
  - (b) Membrane Filtration
  - (c) Utilization of Ghee Residue
  - (d) Manufacture of Lactose
-

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

बी.पी.वी.आई.-016 : डेरी उत्पाद-III

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 शब्दों को परिभाषित कीजिए :

10×1=10

(क) एकल विभेद आरंभक

(ख) जीवाणुभोजी

(ग) शुष्कित आरंभक

(घ) चक्का

(ङ) सूक्ष्मजीवीय विकृति

(च) दुग्ध-पक्वण (राईपनिंग)

(छ) प्रसंस्कृत चीज़ का गुलाबी होना

(ज) आइस कैंडी

(झ) आइस-क्रीम में ओवर-रन

(ञ) शुष्क आइस

(ट) लैक्टिक केसीन

(ठ) व्हे प्रोटीन सांद्र

2. (क) दही का वर्गीकरण दीजिए । 3

(ख) मिष्टी दही बनाने का क्रम-प्रवाह रेखाचित्र बनाइए । 5

(ग) दही के सामान्य दोषों के नाम लिखिए । 2

3. (क) चीज़ का वर्गीकरण दीजिए । 5

(ख) चेडार चीज़ बनाने में गंध-संबंधी दोषों को लिखिए । 5

4. (क) आइस-क्रीम के निवर्तमान पी.एफ.ए. मानकों का उल्लेख कीजिए । 2
- (ख) आइस-क्रीम बनाने में प्रयुक्त सामग्रियों का वर्णन कीजिए । इसका क्रम-प्रवाह आरेख भी बनाइए । 5
- (ग) आइस-क्रीम बनाने में प्रयुक्त विभिन्न प्रकार के आइस-क्रीम फ्रीज़रों का वर्णन कीजिए । फ्रीज़िंग को प्रभावित करने वाले कारकों को लिखिए । 3
5. (क) आइस-क्रीम की संवेदी विशेषताओं का वर्णन कीजिए । 5
- (ख) आइस-क्रीम में पाए जाने वाले काया एवं संरचना संबंधी दोषों का उल्लेख कीजिए । 5
6. (क) एसिड केसिन बनाने की विधि का वर्णन कीजिए । 5
- (ख) घी अवशिष्टों से घी निकालने की विधि का उल्लेख कीजिए । 5
7. (क) श्रीखंड बनाने की औद्योगिक विधि का वर्णन कीजिए । 5
- (ख) किण्वित दूध के स्वास्थ्य को बेहतर बनाने वाले सहज गुणों का उल्लेख कीजिए । 5

8. निम्नलिखित में से किन्हीं दो के बारे में लिखिए :  $2 \times 5 = 10$

(क) प्रसंस्कृत (प्रोसेस्ड) चीज़ के दोष

(ख) झिल्ली निस्यंदन (फिल्टरन)

(ग) घी अवशिष्टों का उपयोग

(घ) लैक्टोज बनाना

---