

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY
(DDT)**

Term-End Examination, 2019

BPVI-015 : DAIRY PRODUCTS-II

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

Note : Attempt any five questions. Each question carry equal marks.

1. (a) Write legal standard of khoa and BIS requirements of different types of Khoa. [5]
- (b) Describe the changes which take place during Khoa making. [3]
- (c) Explain the advantages of continuous Khoa making machine. [2]
2. (a) Give the flow chart of Burfi making. [5]
- (b) Explain the variation in sensory quality of Peda. [3]
- (c) Give the flow diagram for Gulab Jamun making.

[2]



3. (a) Write the chemical composition of Paneer. [2]
- (b) Give the flow chart for making paneer from Buffalo milk. [4]
- (c) Write the method for extension of shelf life of Khoa based sweets. [4]
4. (a) Give the flow chart for making Rasogulla from cow milk. [5]
- (b) Explain the flavour defects in chhena and their prevention. [3]
- (c) List the factors affecting quality of Paneer. [2]
5. (a) Define the condensed milk. [2]
- (b) Write the composition of sweetened condensed milk. [4]
- (c) Describe the chemical/physical defects in evaporated milk. [4]
6. (a) What are legal standards of skimmed milk powder? [5]
- (b) What are principles of spray driers and state about the classification of spray driers. [5]

7. (a) Write about the bulk packaging of dried milk. [4]
(b) What are uses of evaporated milk ? [2]
(c) What are legal standard of Malted milk powder? [4]
8. Write short notes on **any five** of the following : [2×5=10]
- (a) Write about non-microbial defects in condensed milk.
(b) Judging and grading of condensed milk
(c) Pilot sterilization
(d) Preparation of Kheer
(e) Infant milk food
(f) Common defects in dried milk

----- X -----

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

सत्रांत परीक्षा, 2019

बी.पी.वी.आई-015 : डेरी उत्पाद-II

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

1. (क) खोए के कानूनी मानक लिखिए और विभिन्न प्रकार के खोए की बी.आई.एस. अपेक्षाओं का वर्णन कीजिए। [5]
- (ख) खोया बनाने के दौरान उत्पन्न परिवर्तनों का वर्णन कीजिए। [3]
- (ग) संतत खोया निर्माण संयंत्र (मशीन) के लाभ लिखिए। [2]
2. (क) बर्फी बनाने का फ्लो रेखाचित्र दीजिए। [5]
- (ख) पेड़े की संवेदी गुणवत्ता में परिवर्तन के बारे में लिखिए। [3]
- (ग) गुलाबजामुन बनाने के लिए फ्लो रेखाचित्र बनाइए। [2]
3. (क) पनीर का रासायनिक संयोजन लिखिए। [2]

- (ख) भैंस के दूध से पनीर बनाने के लिए फ्लो रेखाचित्र बनाइए। [4]
- (ग) खोए से बनी मिठाइयों के निधानी जीवन के विस्तार की विधि लिखिए। [4]
4. (क) गाय के दूध से रसगुल्ला बनाने का फ्लो रेखाचित्र दीजिए। [5]
- (ख) छैना में गंध संबंधी दोषों और इनके निवारण पर प्रकाश डालिए। [3]
- (ग) पनीर की गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले कारकों की सूची बनाइए। [2]
5. (क) संघनित दूध की परिभाषा लिखिए। [2]
- (ख) मधुकारी संघनित दूध का संयोजन लिखिए। [4]
- (ग) वाष्पित दूध के रासायनिक/भौतिक दोष लिखिए। [4]
6. (क) वसारहित दूध पाउडर के कानूनी मानक क्या हैं ? [5]
- (ख) स्त्रे शुष्ककों के सिद्धांत क्या हैं और स्त्रे शुष्ककों का वर्गीकरण दीजिए। [5]
7. (क) शुष्कित दूध की थोक पैकेजिंग के बारे में लिखिए। [4]
- (ख) वाष्पित दूध के उपयोग क्या हैं ? [2]

(ग) माल्ट युक्त दुग्ध पाउडर के कानूनी मानक क्या हैं ?[4]

8. संक्षेप में किन्हीं पाँच पर टिप्पणियाँ लिखिए : [2×5=10]

(क) संघनित दूध के गैर-सूक्ष्मजीवीय दोष

(ख) संघनित दूध का मूल्यांकन एवं वर्गीकरण

(ग) प्रायोगिक निर्जर्मीकरण

(घ) खीर तैयार करना

(ङ) शिशु दुग्ध आहार

(च) शुद्धित दूध के सामान्य दोष

----- x -----