

No. of Printed Pages : 7

BPVI-016

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY
(DDT)**

Term-End Examination

December, 2020

BPVI-016 : DAIRY PRODUCTS—III

Time : Two Hours

Maximum Marks : 50

Note : (i) Attempt any **five** questions.

(ii) All questions carry equal marks.

1. Define any **ten** of the following : 10×1=10

(i) Fermentation

(ii) Whey

(iii) Cheddaring

(iv) Non-enzymatic browning

(v) Abiotic spoilage

(vi) Probiotic foods

(vii) Thermophilic culture

- (viii) Sandy texture
 - (ix) Dextrin
 - (x) Bulk starter culture
 - (xi) Coprecipitates
 - (xii) Sterile
2. (a) Write the role of starters in fermented foods. 3
- (b) Name the starter culture used for making acidophilus butter milk. 2
- (c) Write about the methods of starter culture preservation. 5
3. (a) Describe the nutritional aspects of fermented milk. 5
- (b) Give the flow diagram for manufacture of Dahi for industrial production. 5
4. (a) Write about the principle of cheese manufacture. 5
- (b) List the equipment required for cheese making. 5

5. (a) Give the flow diagram of manufacture of Ice-cream. 5
- (b) List the ingredients required for Ice-cream manufacturing and their functions. 5
6. (a) Describe the manufacturing/setps involved in manufacturing of acid casein. 5
- (b) Give the uses of casein and caseinates. 5
7. (a) Describe various body and texture defects in processed cheese. 5
- (b) Explain, how the ghee residue is utilized. 5
8. (a) Give the method of preparation of Lactose. 5
- (b) Write the composition of whey protein concentrate and method of its preparation. 5

BPVI-016

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2020

बी.पी.वी.आई.-016 : डेरी उत्पाद-III

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : (i) किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

(ii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. निम्नलिखित में से किन्हीं दस को परिभाषित कीजिए :

10×1=10

(i) किण्वन

(ii) व्हे

(iii) चंदरन (चेडरिंग)

(iv) गैर-एंजाइमी भूरापन

- (v) अजैविक विकृति
- (vi) प्रोबायोटिक खाद्य पदार्थ
- (vii) ऊष्मस्नेही संवर्ध
- (viii) किरकिरी संरचना
- (ix) डेक्सट्रीन
- (x) थोक आरम्भक संवर्ध
- (xi) सहअवक्षेप (कोप्रोसिपिटेट्स)
- (xii) निर्जर्मीकरण (कीटाणुनाशन)
2. (क) किण्वन खाद्य पदार्थों में आरम्भकों की भूमिका लिखिए। 3
- (ख) एसिडोफिलस छाछ बनाने में प्रयुक्त आरम्भक संवर्ध का नाम लिखिए। 2
- (ग) आरम्भक संवर्ध परिरक्षण की विधियों के बारे में लिखिए। 5

3. (क) किण्वित दूध के पोषणिक पहलुओं पर प्रकाश डालिए। 5
- (ख) औद्योगिक उत्पादन के लिए दही बनाने का क्रमप्रवाह रेखाचित्र बनाइए। 5
4. (क) चीज़ बनाने का सिद्धान्त लिखिए। 5
- (ख) चीज़ बनाने में प्रयुक्त उपकरणों की सूची बनाइए। 5
5. (क) आइसक्रीम बनाने का क्रमप्रवाह रेखाचित्र खींचिए। 5
- (ख) आइसक्रीम बनाने की आवश्यक सामग्री की सूची बनाइए। 5
6. (क) अम्ल (एसिड) केसिन निर्माण में सम्मिलित चरण एवं इनके प्रकार्यों का वर्णन कीजिए। 5
- (ख) केसिन और केसिनेट्स के उपयोग लिखिए। 5

7. (क) प्रसंस्कृत चीज में उत्पन्न देह एवं संरचना संबंधी
विविध दोषों का वर्णन कीजिए। 5
- (ख) बताइए कि घी अवशिष्ट का सदुपयोग कैसे किया
जाता है। 5
8. (क) लैक्टोज निर्माण की विधि लिखिए। 5
- (ख) व्हे प्रोटीन सान्द्र का संयोजन और इसकी निर्माण
की विधि लिखिए। 5