

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY  
(DDT)**

**Term-End Examination**

**February, 2021**

**BPVI-014 : DAIRY PRODUCTS-I**

*Time : 2 hours*

*Maximum Marks : 50*

---

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

---

---

- |    |     |  |   |
|----|-----|--|---|
| 1. | (a) | Define cream.  | 2 |
|    | (b) | Define malai.  | 1 |
|    | (c) | Define separator slime.                                    | 1 |
|    | (d) | Give the fat contents of low, medium and high fat cream.   | 3 |
|    | (e) | Explain the principles of fat separation.                  | 3 |
| 2. | (a) | Describe the factors influencing fat percentage of cream.  | 5 |
|    | (b) | Give the formula of calculation of the yield of cream.     | 5 |
| 3. | (a) | Give the flow diagram for preparation of sterilized cream. | 5 |
|    | (b) | Write the uses of cream.                                   | 5 |

4. (a) Describe the classification of butter and legal standards for table butter. 6
- (b) Explain in brief the common flavour defects in butter. 4
5. (a) Define ghee and butter oil and write the benefits of making ghee. 5
- (b) Describe in brief the different methods of ghee making. 5
6. (a) What are the different factors affecting keeping quality of ghee ? 5
- (b) Write about the Creamery Butter Method of ghee making and its advantage. 5
7. (a) Define Dairy Spread. 2
- (b) Describe the various ingredients used in manufacture of spreads. 5
- (c) Write the analytical constants of ghee. 3
8. Write short notes on any **two** of the following :  $2 \times 5 = 10$
- (a) Requirements of Agmark Grading of ghee
- (b) Pasteurisation of cream for butter making
- (c) Regional preferences for ghee
-

डेरी प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा  
(डी.डी.टी.)  
सत्रांत परीक्षा  
फरवरी, 2021

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. (क) क्रीम को परिभाषित कीजिए । 2
- (ख) मलाई को परिभाषित कीजिए । 1
- (ग) सैपरेटर की गंदगी को परिभाषित कीजिए । 1
- (घ) निम्न, मध्यम और उच्च वसायुक्त क्रीम की वसा मात्रा लिखिए । 3
- (ङ) वसा पृथक्करण के सिद्धांतों की व्याख्या कीजिए । 3
2. (क) क्रीम की वसा प्रतिशतता को प्रभावित करने वाले कारकों का वर्णन कीजिए । 5
- (ख) क्रीम-यील्ड परिकलन का सूत्र लिखिए । 5
3. (क) निर्जर्मकृत क्रीम बनाने का क्रमप्रवाह आरेख बनाइए । 5
- (ख) क्रीम के उपयोग लिखिए । 5

4. (क) मक्खन का वर्गीकरण और टेबल मक्खन के क़ानूनी मानकों का वर्णन कीजिए । 6
- (ख) मक्खन में पाए जाने वाले सुरुचि (flavour) संबंधी सामान्य दोषों की संक्षेप में व्याख्या कीजिए । 4
5. (क) घी और बटर ऑयल की परिभाषा लिखिए और घी बनाने के लाभ लिखिए । 5
- (ख) घी बनाने की विभिन्न विधियों का संक्षेप में वर्णन कीजिए । 5
6. (क) घी की परिरक्षण गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले विभिन्न कारक क्या हैं ? 5
- (ख) घी बनाने की क्रीमरी बटर विधि और इसके लाभ लिखिए । 5
7. (क) डेरी स्ट्रैड की परिभाषा दीजिए । 2
- (ख) स्ट्रैड बनाने में प्रयुक्त विभिन्न सामग्रियों का वर्णन कीजिए । 5
- (ग) घी के वैश्लेषिक चर (analytical constants) लिखिए । 3
8. निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : 2×5=10
- (क) घी की एगमार्क ग्रेडिंग संबंधी आवश्यकताएँ
- (ख) मक्खन बनाने हेतु क्रीम का पास्तेरीकरण
- (ग) घी के संबंध में प्रादेशिक प्राथमिकताएँ