

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY
(DDT)**

Term-End Examination

February, 2021

BPVI-015 : DAIRY PRODUCTS-II

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

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

1. (a) State the benefits of manufacturing traditional dairy products. 3
- (b) Give the BIS standards of Khoa. 2
- (c) Write the factors affecting composition of Khoa. 5
2. (a) Give the flow diagram for manufacturing Peda by industrial method. Describe the packaging materials used for its packaging. 5
- (b) Define clotted cream. 2
- (c) Write in which form lipids, sugar and minerals are present in Khoa. 3
3. (a) Give the flow diagram for the manufacture of Basundi. 5
- (b) Write the method for Gulab Jamun making. 5

4. (a) Give the flow diagram for preparation of milk cake. 5
- (b) Describe the factors affecting shelf life of heat desiccated products. 5
5. (a) Give the chemical composition of Chhena. 2
- (b) Enlist the various factors affecting the quality of Chhena. 5
- (c) Give advantages of condensing milk under vacuum. 3
6. (a) Give the flow chart for manufacture of Rasmalai. 5
- (b) List the defects in Paneer. 5
7. (a) Name the various types of evaporators used in condensing of milk. 5
- (b) Write the score-card for judging and grading of condensed milk. 5
8. Write short notes on any **two** of the following : $2 \times 5 = 10$
- (a) Common Defects in Dried Milk
- (b) Spray Driers
- (c) Packaging of Dried Milk
-

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

सत्रांत परीक्षा

फरवरी, 2021

बी.पी.वी.आई.-015 : डेरी उत्पाद-II

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

1. (क) परंपरागत डेरी उत्पाद बनाने के लाभ लिखिए । 3
(ख) खोआ के बी.आई.एस. मानक दीजिए । 2
(ग) खोआ के संयोजन को प्रभावित करने वाले कारक लिखिए । 5
2. (क) औद्योगिक विधि द्वारा पेड़ा बनाने का क्रमप्रवाह रेखाचित्र बनाइए । इसकी पैकेजिंग में प्रयुक्त पैकेजिंग सामग्रियों का वर्णन कीजिए । 5
(ख) स्कंदित (क्लोटेड) क्रीम की परिभाषा दीजिए । 2
(ग) लिखिए कि खोआ में लिपिड, शर्करा और खनिज-तत्त्व किस रूप में विद्यमान होते हैं । 3
3. (क) बासुंदी बनाने का क्रमप्रवाह रेखाचित्र बनाइए । 5
(ख) गुलाब जामुन बनाने की विधि लिखिए । 5

4. (क) मिल्क केक बनाने का क्रमप्रवाह रेखाचित्र बनाइए । 5
 (ख) ऊष्मा द्वारा शोषित उत्पादों के निधानी जीवन को प्रभावित करने वाले कारकों का वर्णन कीजिए । 5
5. (क) छैना का रासायनिक संयोजन दीजिए । 2
 (ख) छैना की गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले विभिन्न कारकों की सूची बनाइए । 5
 (ग) निर्वात के तहत दूध को संघनित करने के लाभ लिखिए । 3
6. (क) रसमलाई बनाने का क्रमप्रवाह रेखाचित्र (फ्लो चार्ट) दीजिए । 5
 (ख) पनीर के दोष सूचीबद्ध कीजिए । 5
7. (क) दूध के संघनन में प्रयुक्त विभिन्न प्रकार के वाष्पकों के नाम लिखिए । 5
 (ख) संघनित दूध की जाँच एवं श्रेणीकरण (ग्रेडिंग) के लिए स्कोर-कार्ड लिखिए । 5
8. निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : 2×5=10
 (क) शुष्कित दूध में पाए जाने वाले सामान्य दोष
 (ख) स्प्रे शुष्कक
 (ग) शुष्कित दूध की पैकेजिंग
-