

No. of Printed Pages : 4

BPVI-017

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY
(DDT)**

Term-End Examination

December, 2021

BPVI-017 : QUALITY ASSURANCE

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

ముద్రించబడిన పేజీల సంఖ్య : 4

BPVI-017

డైయరీ టెక్నాలజీలో డిప్లొమా (DDT)

టెర్మ్ - ఎండ్ పరీక్ష

డిసెంబర్., 2021

BPVI-017 : క్వాలిటీ అశూరెన్స్

సమయం : 2 గంటలు

గరిష్ట మార్కులు : 50

గమనిక : (i) అన్ని ప్రశ్నలు నుండి అయిదు ప్రశ్నలు ప్రయత్నించండి.

(ii) అన్ని ప్రశ్నలకు మార్కులు సమానం

(iii) ప్రశ్న యొక్క అన్ని భాగాలు అన్నింటినీ కలిపి తప్పనిసరిగా ప్రయత్నించాలి.

1. ఈ క్రింది వాటిని జత చేయండి: 1×10=10

- | | |
|-------------------------------------|-----------------------------|
| (i) కారాగారాలు | (a) వాసన యొక్క అనుభూతి |
| (ii) నాణ్యతా విధానం | (b) ఎఫ్ఎస్ఎస్ఎఫ్ |
| (iii) బ్యుటైరో రిప్రాక్టోమీటర్ | (c) న్యూట్రలైజర్ |
| (iv) ఆహార వ్యాపారాన్ని నియంత్రించడం | (d) ప్రొటీనేషియస్ ఇంజెక్షన్ |
| (v) రోజాలిక్ యాసిడ్ | (e) నెయ్యి కల్తీ |
| (vi) ఓల్ఫ్యాక్టరి | (f) ఉన్నత యాజమాన్యం నిబద్ధత |
| (vii) క్రొవ్యు యొక్క లిపోలైసిస్ | (g) ప్యాకేజింగ్ సామగ్రి |
| (viii) ప్యూట్రీడ్ | (h) కలరింగ్ సామగ్రి |
| (ix) డ్రాప్ పరీక్ష | (i) ప్రొటియోలైటిక్ |

[3]

BPVI-017

పాడవడం.

(x) బీటా కరోటిన్ (j) రాన్సిడ్ రుచి

2. (a) నాణ్యతా నియంత్రణ నిర్వహణ వ్యవస్థ యొక్క అమలు కోసం కావలసిన స్టెప్స్ వివరించండి. 5

(b) క్వాలిటీ కాన్సిల్ ఆఫ్ ఇండియా యొక్క లక్ష్యాలు ఏమిటి? 5

3. ఆహార ఉత్పత్తులు యొక్క ఇండ్రీయ మూల్యాంకనం కోసం ఏమిటి కావాలి? 10

4. (a) పాలల్లో ఆల్కహాల్ పరీక్ష యొక్క సూత్రం మరియు ప్రక్రియ ఏమిటి? 5

(b) నెయ్యి యొక్క అనవసరమైన గుణాలు వివరించండి. 5

5. పాలల్లో మొత్తం ఘన పదార్థాలు మరియు ఎస్ఎన్ఎఫ్ యొక్క నిర్ధారణ కోసం గల పద్ధతిని వివరించండి. 5 + 5

6. ఈ క్రింది వాటిపై లఘుటీక రాయుము: 2.5×4=10

(a) ట్రాటబుల్ ఎసిడిటీ యొక్క నిర్ధారణ

(b) ఫాస్ఫేట్స్ పరీక్ష

P. T. O.

[4]

BPVI-017

(c) హైన్ పద్ధతి

(d) రోజాలిక్ యాసిడ్ పరీక్ష

7. (a) ఇండ్రీయ మూల్యాంకంపై ప్రభావం చూపించే అంశాలు ఏమిటి? 5

(b) ఉదాహరణతో యాంటీ-ఆక్సిడెంట్స్ గురించి వివరించండి. 5