

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY  
(DDT)**

**Term-End Examination**

**December, 2021**

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

*Time : 2 hours*

*Maximum Marks : 50*

---

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

---

---

1. Define any **ten** of the following : *10×1=10*
- (a) Cream
  - (b) Whipping quality
  - (c) Plastic cream
  - (d) Metallic flavour
  - (e) Creamery butter
  - (f) Churning
  - (g) Dry salting
  - (h) Pale colour
  - (i) Ghee
  - (j) Scum
  - (k) Oxidation
2. (a) Describe the physico-chemical properties of cream. *5*
- (b) Write the factors influencing fat percentage of cream. *5*

3. (a) Draw the flow diagram for preparation of sterilized cream. 5  
(b) What are different uses of cream ? 5
4. (a) Write the classification of butter. 5  
(b) Draw the flow diagram for manufacturing creamery butter. 5
5. (a) What are the benefits of making Ghee and what are the modes of its utilization ? 5  
(b) Write the different methods used for preparation of ghee. 5
6. (a) Describe the factors affecting quality of Ghee. 5  
(b) What are the salient features of low fat spreads ? 5
7. (a) What are the requirements of Agmark grading of ghee ? 5  
(b) Write the disadvantages of Direct Cream method of ghee making. 5
8. Write short notes on any **two** of the following :  $2 \times 5 = 10$   
(a) Common Defects in Butter  
(b) Butter Churns  
(c) Fat Losses in Skim Milk
-

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 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. निम्नलिखित में से किन्हीं दस की परिभाषा दीजिए :  $10 \times 1 = 10$
- (क) क्रीम
  - (ख) फेंटने की (द्विपिंग) क्षमता
  - (ग) प्लास्टिक क्रीम
  - (घ) धात्विक स्वाद
  - (ङ) क्रीमरी बटर
  - (च) मथना
  - (छ) शुष्क लवणन (Dry salting)
  - (ज) पीला रंग
  - (झ) घी
  - (ञ) मैल (झाग) उतारना
  - (ट) ऑक्सीकरण
2. (क) क्रीम के भौतिक-रासायनिक गुणधर्मों का वर्णन कीजिए । 5
- (ख) क्रीम की वसा प्रतिशत को प्रभावित करने वाले कारक लिखिए । 5

3. (क) निर्जर्मित (कीटाणुरहित) क्रीम तैयार करने का क्रम-प्रवाह रेखाचित्र खींचिए । 5
- (ख) क्रीम के विभिन्न उपयोग क्या हैं ? 5
4. (क) बटर का वर्गीकरण लिखिए । 5
- (ख) क्रीमरी बटर बनाने का क्रम-प्रवाह रेखाचित्र खींचिए । 5
5. (क) घी बनाने के लाभ क्या हैं और इसके उपयोग के तरीके क्या हैं ? 5
- (ख) घी बनाने के लिए उपयोग की गई विभिन्न विधियाँ लिखिए । 5
6. (क) घी की गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले कारकों का वर्णन कीजिए । 5
- (ख) निम्न वसा स्प्रेड की मुख्य विशेषताएँ क्या हैं ? 5
7. (क) घी की एमार्क ग्रेडिंग की आवश्यकताएँ क्या हैं ? 5
- (ख) घी बनाने की प्रत्यक्ष क्रीम विधि के दोष लिखिए । 5
8. निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : 2×5=10
- (क) मक्खन में सामान्य दोष
- (ख) बटर चर्न (मथनियाँ)
- (ग) मखनिया दूध में वसा की क्षति
-