

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY
(DDT)**

Term-End Examination

December, 2022

BPVI-013 : MILK PROCESSING AND PACKAGING

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

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

1. (a) Describe the factors taken into account in planning milk collection. 5
- (b) List the milk containers used at the farm. 5

2. (a) Write about filtration and clarification of milk. 5
- (b) What are the methods of separation of milk ? 5

3. (a) Give two reasons for pasteurization. State the time-temperature used for pasteurization of milk. 5
- (b) List the components of an H.T.S.T. pasteurization plant. 5

4. (a) State the advantages and disadvantages of homogenized milk. 5
- (b) List the factors affecting homogenization efficiency. 5
5. (a) Define standardized milk. Write the advantages of standardization. 5
- (b) Give the flow diagram for preparation of standardized milk. 5
6. Write in brief the packaging materials used for fluid milk and its advantages. 10
7. (a) Write the steps involved in the cleaning process. 5
- (b) State the classification of detergents. 5
8. (a) Write in short about Cleaning-in-Place (CIP). 5
- (b) Describe the operation process of rotary can washer. 5
-

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2022

बी.पी.वी.आई.-013 : दुग्ध प्रसंस्करण एवं पैकेजिंग

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

1. (क) दुग्ध संकलन योजना बनाते समय ध्यान रखे जाने वाले कारकों का वर्णन कीजिए । 5
- (ख) फार्म पर दुग्ध संकलन के लिए इस्तेमाल किए जाने वाले बर्तनों की सूची तैयार कीजिए । 5
2. (क) दुग्ध की छनाई और निर्मलीकरण के बारे में लिखिए । 5
- (ख) दुग्ध के पृथक्करण की विधियाँ कौन-सी हैं ? 5
3. (क) पास्तुरीकरण के दो कारण लिखिए । दुग्ध के पास्तुरीकरण के लिए प्रयोग होने वाले समय-ताप के बारे में लिखिए । 5
- (ख) एच.टी.एस.टी. पास्तुरीकरण संयंत्र के अवयवों की सूची तैयार कीजिए । 5

4. (क) समांगीकृत दूध के लाभ और हानियाँ लिखिए । 5
(ख) समांगीकरण दक्षता को प्रभावित करने वाले कारकों की सूची तैयार कीजिए । 5
5. (क) मानकीकृत दूध को परिभाषित कीजिए । मानकीकरण के लाभ लिखिए । 5
(ख) मानकीकृत दूध के निर्माण के लिए प्रवाह आरेख बनाइए । 5
6. तरल दूध के लिए प्रयुक्त होने वाले पैकेजिंग पदार्थ और उसके लाभों के बारे में संक्षेप में लिखिए । 10
7. (क) अपमार्जक प्रक्रिया से संबंधित चरणों के बारे में लिखिए । 5
(ख) अपमार्जकों के वर्गीकरण के बारे में लिखिए । 5
8. (क) यथास्थान अपमार्जन (सी.आई.पी.) प्रक्रिया के बारे में संक्षेप में लिखिए । 5
(ख) रौटेरी कैन वॉशर की क्रियान्वयन प्रक्रिया का वर्णन कीजिए । 5
-