

No. of Printed Pages : 4

BPVI-014

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY
(DDT)**

Term-End Examination

December, 2023

BPVI-014 : DAIRY PRODUCTS-I

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

Note : (i) *Attempt any five questions.*

(ii) *All questions carry equal marks.*

1. (a) Classify the cream based on its fat content. 5
(b) Write the chemical composition of cow and buffalo cream. 5
2. (a) State the factors influencing fat percentage of cream. 5
(b) Give the flow diagram for preparation of sterilized cream. 5
3. Classify butter on the basis of type of cream. 10
Explain the principles of butter making.
4. Describe the common defects in butter and their control. 10

P. T. O.

5. (a) Write the benefits of making Ghee. 5
- (b) Describe the procedure for using Agmark Label. 5
6. (a) Describe the direct cream method for Ghee making and its disadvantages. 5
- (b) Write in brief on setting up a Ghee refinery. 5
7. (a) What are the factors affecting the keeping quality of Ghee ? 5
- (b) What are the salient features of low fat spreads ? 5
8. Describe the methods of manufacture of Butter oil. 10

BPVI-014

डेरी प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा

(डी. डी. टी.)

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2023

बी.पी.वी.आई.-014 : डेरी उत्पाद-I

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : (i) किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

(ii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. (क) वसा की मात्रा के आधार पर क्रीम को वर्गीकृत कीजिए। 5
- (ख) गाय और भैंस के दूध की क्रीम का रासायनिक संयोजन लिखिए। 5
2. (क) क्रीम में वसा प्रतिशत को प्रभावित करने वाले कारकों का उल्लेख कीजिए। 5
- (ख) निर्जमीकृत क्रीम बनाने हेतु क्रमदर्शी आरेख बनाइए। 5

3. क्रीम के प्रकार के आधार पर मक्खन को वर्गीकृत कीजिए। मक्खन बनाने के सिद्धान्तों की व्याख्या कीजिए। 10
4. मक्खन में पाए जाने वाले सामान्य विकार कौन-से हैं और उन पर किस तरह से नियंत्रण किया जा सकता है ? वर्णन कीजिए। 10
5. (क) घी बनाने के लाभ लिखिए। 5
(ख) एगमार्क लेबल प्रयोग करने की क्रियाविधि का वर्णन कीजिए। 5
6. (क) घी बनाने की प्रत्यक्ष क्रीम विधि और उसकी हानियों का वर्णन कीजिए। 5
(ख) 'घी परिष्करणशाला की स्थापना' के बारे में संक्षेप लिखिए। 5
7. (क) घी की परिरक्षण गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले कारक कौन-से हैं ? 5
(ख) अल्प वसा स्प्रेडों की मुख्य विशेषताएँ कौन-सी हैं ? 5
8. बटर ऑयल विनिर्माण की विधियों का वर्णन कीजिए। 10