

No. of Printed Pages : 4

BPVI-016

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY
(DDT)**

Term-End Examination

December, 2023

BPVI-016 : DAIRY PRODUCTS-III

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

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

(ii) *All questions carry equal marks.*

1. (a) Write the composition of fermented milk. 5
(b) Discuss the characteristics of a good starter. 5
2. (a) Write the standardized method of Dahi manufacture. 5
(b) Write the chemical composition of Lassi. 5
3. (a) List the equipment and raw materials required for cheese making. 5
(b) Explain the principle of cheese making. 5
4. (a) Classify frozen dairy products based upon concentration of certain constituents. 5

P. T. O.

- (b) Give the factors influencing the freezing of ice-cream mix in the freezer. 5
5. (a) Write the manufacturing process of acid casein. 5
- (b) State the uses of caseins. 5
6. (a) Write the composition of different types of whey. 5
- (b) Describe the utilization of Ghee residue. 5
7. Describe the process of manufacture of concentrated whey and whey powder. 10
8. Write short notes on any *two* of the following :
- 2×5=10
- (a) Yoghurt
- (b) Membrane Filtration
- (c) Lactose

BPVI-016**डेरी प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा****(डी. डी. टी.)****सत्रांत परीक्षा****दिसम्बर, 2023****बी.पी.वी.आई.-016 : डेरी उत्पाद-III**

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

(ii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

-
- | | |
|--|---|
| 1. (क) किण्वित दूध का संयोजन लिखिए। | 5 |
| (ख) अच्छे आरंभक की विशेषताओं की चर्चा कीजिए। | 5 |
| 2. (क) दही निर्माण की मानकीकृत विधि लिखिए। | 5 |
| (ख) लस्सी का रासायनिक संयोजन लिखिए। | 5 |
| 3. (क) चीज बनाने के लिए आवश्यक उपकरणों और अपरिष्कृत सामग्री (कच्चे माल) की सूची बनाइए। | 5 |

- (ख) चीज निर्माण के सिद्धान्त की व्याख्या कीजिए। 5
4. (क) घटकों की सांद्रता के आधार पर हिमीकृत डेरी उत्पादों को वर्गीकृत कीजिए। 5
- (ख) फ्रीजर में आइसक्रीम मिश्रण के हिमीकरण को प्रभावित करने वाले कारक लिखिए। 5
5. (क) अम्ल केसीन की विनिर्माण प्रक्रिया लिखिए। 5
- (ख) केसीन के उपयोगों का उल्लेख कीजिए। 5
6. (क) विभिन्न प्रकार के व्हे का संघटन लिखिए। 5
- (ख) घी अपशिष्ट के उपयोग का वर्णन कीजिए। 5
7. संघनित व्हे तथा व्हे पाउडर के विनिर्माण की प्रक्रिया का वर्णन कीजिए। 10
8. निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : 2×5=10
- (क) योगहर्ट
- (ख) झिल्ली निस्यंदन
- (ग) दुग्ध शर्करा