

DVAPFV

Term-End Examination

June, 2014

BPVI-013 : MILK PROCESSING & PACKAGING

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

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

1. Briefly explain any ten of the following terms: 10x1=10
- (i) Sediment test
 - (ii) Titratable acidity of milk
 - (iii) Cream separation
 - (iv) S.N.F.
 - (v) Nitric acid
 - (vi) Toned milk
 - (vii) Proteases
 - (viii) Bactofugation
 - (ix) Milk chilling plant
 - (x) C.I.P.
 - (xi) Lactometer
 - (xii) Bulk milk cooler

2. (a) What are the various factors on which a milk collection route is decided. **5+5=10**
- (b) What are the different methods being used in dairy industry for transportation of milk.
3. (a) What are the different platform tests conducted at raw milk reception dock. **5+5=10**
- (b) How the cleaning and sanitization of milk cans and road milk tankers is carried out at the dairy dock.
4. (a) Differentiate between HTST and LTLT methods of milk pasteurization **5+5=10**
- (b) How will you assess the efficiency of pasteurization of milk
5. (a) What are the factors that influence the choice of a detergent **5+5=10**
- (b) How does hardness of water affects cleaning efficiency. What are the different alkaline cleaners used in a dairy plant
6. (a) Explain various factors affecting the homogenization efficiency **5+5=10**
- (b) Describe UHT milk and aseptic packaging

7. (a) Define recombined milk and briefly explain the method of manufacturing the same **5+5=10**
- (b) How reconstituted milk is different from recombined milk
8. Write short notes on *any four*: **4x2.5=10**
- (i) AMUL Dairy
 - (ii) Flavoured milk
 - (iii) Double toned milk
 - (iv) Phospholipids
 - (v) Methylene blue reduction test

— ** —

डी.वी.ए.पी.एफ.वी.

सत्रांत परीक्षा

जून, 2014

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं दस का संक्षेप में वर्णन कीजिए:

1. किन्हीं दस का संक्षेप में वर्णन कीजिए: 10x1=10
- (i) अवसाद परीक्षण
 - (ii) दूध की अनुमापनीय अम्लता
 - (iii) क्रीम पृथक्करण
 - (iv) एस. एन. एफ.
 - (v) नाइट्रिक अम्ल
 - (vi) टोन्ड मिल्क
 - (vii) प्रोटीएसिस (प्रोटीएजिज)
 - (viii) बैक्टोफ्यूगेशन
 - (ix) दूध द्रुतशीतन संयंत्र
 - (x) सी.आई.पी.
 - (xi) लैक्टोमीटर
 - (xii) थोक / दूध कूलर (वृहद)

2. (क) दूध संग्रहण मार्ग तय करने के विविध कारक कौन से हैं? 5+5=10
- (ख) दुग्ध परिवहन हेतु डेरी उद्योग में प्रयुक्त विभिन्न विधियाँ कौन सी हैं?
3. (क) कच्चा दूध प्राप्ति स्थल पर कौन से विभिन्न प्लेटफार्म परीक्षण किए जाते हैं? 5+5=10
- (ख) डेरी में दुग्ध कैंनों और रोड मिल्क टैकरों की साफ-सफाई एवं स्वच्छीकरण का कार्य कैसे पूरा किया जाता है?
4. (क) दूध पास्तेरीकरण की एचटीएसटी और एल टी एल टी विधियों के अंतर को स्पष्ट कीजिए। 5+5=10
- (ख) दूध के पास्तेरीकरण की क्षमता का निर्धारण आप कैसे करेंगे?
5. (क) अपमार्जक के चयन को प्रभावित करने वाले कारक कौन से हैं? 5+5=10
- (ख) पानी की कठोरता, साफ-सफाई क्षमता को कैसे प्रभावित करती है? डेरी संयंत्र में प्रयुक्त विभिन्न क्षारीय (alpaline) स्वच्छक कौन से हैं?
6. (क) समांगीकरण क्षमता को प्रभावित करने वाले विविध कारकों को स्पष्ट कीजिए। 5+5=10
- (ख) यू एच टी दूध और अपूर्णित पैकेजिंग का वर्णन कीजिए।

7. (क) पुनः संयोजित दूध को पभाषित कीजिए और ऐसे 5+5=10
दूध के विनिर्माण की विधि का संक्षेप में वर्णन
कीजिए।
- (ख) पुनः संयोजित (recombined) दूध से, पुनः निर्मित
(reconstituted) दूध कैसे भिन्न है?
8. **किन्हीं चार** पर संक्षेप में नोट लिखिए: **4x2.5=10**
- (क) अमूल डेरी
- (ख) सुरुचिक दूध
- (ग) डबल टोन्ड मिल्क
- (घ) फॉस्फोलिपिड
- (ङ) मेथीलिन ब्लू न्यूनीकरण परीक्षण