

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY**

**Term-End Examination**

**June, 2014**

**BPVI-016 : DAIRY PRODUCTS - III**

*Time : 2 hours*

*Maximum Marks : 50*

---

**Note : Attempt any *Five* Questions. All questions carry equal marks.**

---

1. Define any ten of the following terms : 1x10= 10
- (a) Mother culture
  - (b) Fermentation
  - (c) Sanitization
  - (d) Probiotic foods
  - (e) Aseptic packaging
  - (f) Semi-hard variety of cheese
  - (g) Ultra filtration
  - (h) Syneresis
  - (i) Cheddaring
  - (j) Flux
  - (k) Milling
  - (l) By product
2. (a) What are the various factors affecting 5  
fermentation process of starter cultures.

- (b) Give the procedure for preparing good quality starter culture. 5
3. (a) Define Yoghurt. Give the flow diagram of manufacture of set Yoghurt. 2+6=8
- (b) What is lassi? Give proximate composition of lassi.
4. (a) Give the principle of cheese manufacture. 2
- (b) Describe the procedure for manufacture of cheddar cheese. 8
5. (a) What are the problems encountered in manufacture of cheddar cheese from buffalo milk? 5
- (b) Give the steps involved in manufacture of mozzarella cheese by direct acidification method. 5
6. (a) Name various ice cream ingredients. Give their purpose also. 5
- (b) Give the principle and method of manufacture of ice cream with the help of a flow diagram. 5
7. (a) Write the steps involved in manufacture of lactose. 8
- (b) How buttermilk differs from skimmilk? 2

8. Write short notes on any five.

2x5= 10

- (a) Membrane filtration.
- (b) Ghee-residue.
- (c) Whey protein concentrate.
- (d) Nutritive attributes of whey.
- (e) Indigenous frozen dairy products.
- (f) Ice cream novelties.
- (g) Soft serve ice cream.
- (h) Texture defects in Ice cream.

डी.डी.टी.

सत्रांत परीक्षा

जून, 2014

बी.पी.वी.आई.-016 : डेरी उत्पाद-III

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

1. किन्हीं (दस को) परिभाषित कीजिए :

1x10= 10

- (क) मुख्य सवर्धक
- (ख) किण्वन
- (ग) स्वच्छन
- (घ) प्रोबादोटिक खाद्यपदार्थ
- (ङ) कीटाणुरहित पैकेजिंग
- (च) चीज़ की अर्ध-ठोस किरम
- (छ) अतिसूक्ष्म फिल्टर करना
- (ज) संकोच पार्थक्य
- (झ) चैडरिंग
- (ञ) अभिवाह (फलक्स)
- (त) छोटे टुकड़े करना
- (थ) उपोत्पाद

2. (क) आरंभक संवर्धों की किण्वन प्रक्रिया को प्रभावित करने वाले विभिन्न कारक कौन से हैं? 5
- (ख) अच्छे गुणवत्तायुक्त आरंभक संवर्धक निर्माण की विधि लिखिए। 5
3. (क) योगहर्ट को परिभाषित कीजिए। सेट योगहर्ट के विनिर्माण को क्रम-प्रवाह रेखाचित्र से दर्शाइए। 2+6=8
- (ख) लस्सी क्या है? लस्सी का सामान्य सन्निकट संयोजन दीजिए।
4. (क) चीज़ विनिर्माण का सिद्धांत लिखिए। 2
- (ख) चेडर चीज़ के विनिर्माण की विधि का वर्णन कीजिए। 8
5. (क) भैंस के दूध से बने चेडर चीज़ के विनिर्माण में आने वाली समस्याएं कौन सी हैं? वर्णन कीजिए। 5
- (ख) प्रत्यक्ष अम्लीकरण विधि-द्वारा मोज़रेला चीज़ के विनिर्माण में सम्मिलित चरणों का वर्णन कीजिए। 5
6. (क) आइसक्रीम निर्माण में प्रयुक्त विभिन्न सामग्रियों के नाम लिखिए। इनके प्रयोग के उद्देश्य भी लिखिए। 5
- (ख) आइसक्रीम विनिर्माण के सिद्धांत एवं विधि को क्रम-प्रवाह रेखाचित्र की सहायता से स्पष्ट कीजिए। 5

7. (क) लैक्टोज के विनिर्माण में सम्मिलित चरणों को लिखिए। 8
- (ख) छाछ, सप्रेटा दूध से कैसे भिन्न होती है ? 2
8. संक्षेप में **किन्हीं पाँच** पर नोट लिखिए : 2x5= 10
- (क) झिल्ली निरस्यंदन
- (ख) घी-अवशिष्ट
- (ग) व्हे प्रोटीन सान्द्र
- (घ) व्हे की पोषणिक विशेषताएं
- (च) देसी हिमशीतित डेरी उत्पाद
- (छ) आइसक्रीम नवीनताएं (Novelties)
- (ज) आइसक्रीम सोफटी
- (झ) आइसक्रीम में संरचना संबंधि विकार

— \*\* —