

DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY (DDT)

Term-End Examination

June, 2016

01982

BPVI-014 : DAIRY PRODUCTS-I

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

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

-
1. Define any ten of the following : **10x1=10**
- (a) Ageing of cream
 - (b) Standardization of cream
 - (c) Slime
 - (d) Frozen cream
 - (e) Butter
 - (f) Pasteurized cream butter
 - (g) Salted butter
 - (h) Creamery butter
 - (i) Ghee
 - (j) Keeping quality of Ghee
 - (k) Preservative
 - (l) Low-fat Dairy Spread
2. (a) What are the legal standards of cream ? **2**
- (b) Describe the factors which influence the efficiency of cream separation process. **4**
- (c) Name the common types of cream separators and describe them in brief. **4**

3. (a) Why cream is homogenized ? Explain the theory of homogenization. 5
- (b) Describe the different methods for preparation of plastic cream. 5
4. With the help of flow diagram, explain the preparation of Whipping Cream. 10
5. (a) What are the advantages of making Ghee by creamery butter method ? 2
- (b) Describe the desirable marketable attributes of good quality Ghee. 8
6. (a) Differentiate between anti-oxidant and auto-oxidation. 2
- (b) Give the regional preferences for Ghee flavour and texture. 4
- (c) List the ingredients used in the manufacture of low-fat spreads. Also indicate the specific importance of each ingredient in production of a good-quality spread. 4
7. (a) Explain the principle of butter making. 4
- (b) What are the legal standards and BIS specifications for table butter ? 4
- (c) What are the advantages and disadvantages of metal butter churns ? 2

7. (a) मक्खन (बटर) बनाने के सिद्धांत का वर्णन कीजिए। 4
(b) टेबल बटर के लिए कानूनी (विधिक) मानक और बी.आई.एस. विनिर्देश क्या हैं? 4
(c) धात्विक (metal) बटर चर्न के लाभ और हानियाँ क्या हैं? 2
8. संक्षेप में निम्न में से किन्हीं पाँच पर नोट लिखिए : 5x2=10
(a) पैकिंग और पैकेजिंग
(b) क्रीम में अम्लीय महक
(c) प्रावस्था सेपरेशन
(d) ऑयल-इन-वाटर इम्लशन
(e) फैलने की क्षमता (Spreadability)
(f) किरणन
(g) अपारगम्यता
-

8. Write short notes on any five of the following :

- (a) Packing and Packaging 5x2=10
 - (b) Acidic flavour in cream
 - (c) Phase separation
 - (d) Oil-in-water emulsion
 - (e) Spreadability
 - (f) Irradiation
 - (g) Impermeability
-

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2016

बी.पी.वी.आई.-014 : डेरी उत्पाद-I

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

1. निम्न में से किन्हीं दस को परिभाषित कीजिए : 10x1=10
- (a) क्रीम-काल प्रभावन
 - (b) क्रीम का मानकीकरण
 - (c) गंदा त्रिपचिपा पदार्थ (स्लाइम)
 - (d) हिमशीतित क्रीम
 - (e) मक्खन (बटर)
 - (f) पास्तेरीकृत क्रीम बटर
 - (g) नमकीन मक्खन
 - (h) क्रीमरी बटर
 - (i) घी
 - (j) घी की गुणवत्ता परिरक्षण
 - (k) परिरक्षक
 - (l) निम्न-वसा डेरी स्प्रेड

2. (a) क्रीम के कानूनी (विधिक) मानक क्या हैं? 2
- (b) क्रीम पृथक्करण प्रक्रिया की सक्षमता को प्रभावित करने वाले कारकों का वर्णन कीजिए। 4
- (c) क्रीम सेपरेटरों के सामान्य प्रकारों के नाम लिखिए और संक्षेप में इनका वर्णन कीजिए। 4
3. (a) क्रीम को समांगीकृत क्यों किया जाता है? समांगीकरण के सिद्धांत का वर्णन कीजिए। 5
- (b) प्लास्टिक क्रीम बनाने की विभिन्न विधियों का वर्णन कीजिए। 5
4. व्हिपिंग क्रीम बनाने की विधि को फ्लो रेखाचित्र की सहायता से समझाइए। 10
5. (a) क्रीमरी बटर विधि से घी बनाने के लाभ क्या हैं? 2
- (b) अच्छे किस्म के घी की वांछनीय विपणीय (marketable) विशेषताओं का वर्णन कीजिए। 8
6. (a) प्रति-ऑक्सीकारक और स्व-ऑक्सीकरण के अंतर को स्पष्ट कीजिए। 2
- (b) घी की खुशबू और संरचना के लिए क्षेत्रीय पसंदों को लिखिए। 4
- (c) निम्न-वसा स्प्रेड बनाने में प्रयुक्त सामग्रियों की सूची बनाइए। अच्छे किस्म के स्प्रेड को बनाने में प्रत्येक सामग्री के खास महत्व को भी दर्शाइए। 4