

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY
(DDT)**

Term-End Examination

01203

June, 2018

BPVI-015 : DAIRY PRODUCTS-II

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

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

1. (a) Classify traditional dairy products. 5
- (b) Describe the different types of Khoa and enlist the main sweets made from Khoa. 5
2. (a) Define Rabri. 2
- (b) Give the flow diagram of improved method of Rabri making. 5
- (c) What are the advantages of continuous khoa making machine ? 3

3. (a) State the standards prescribed for Khoa/Mawa Burfi. 2
- (b) Describe the industrial method of preparation of Pedas. 5
- (c) Name the defects in Khoa and Khoa based sweets. 3
4. (a) Describe the gross composition of Gulab jamun. 2
- (b) Give the flow diagram for commercial manufacturing of Gulab jamun. 5
- (c) State the disadvantages of continuous khoa making machine. 3
5. (a) Give the standards for Paneer as per erstwhile PFA 1954 Acts. 2
- (b) Describe the flow chart for manufacturing Paneer from buffalo milk. 5
- (c) List the factors affecting quality of Paneer. 3
6. (a) List the Chhena based sweets. 2
- (b) Describe the method of preparation of Rasgulla. 5
- (c) Describe the methods for extension of shelf-life of Paneer. 3

7. (a) Write the standards of sweetened condensed milk. 2
- (b) Give the flow diagram for preparation of evaporated milk. 5
- (c) State the uses of condensed milk. 3

8. Write short notes on any *two* of the following : $2 \times 5 = 10$

- (a) Classification of Milk Powder
- (b) Retail Packaging of Milk Powder
- (c) Flavour Defects in Dried Milk Powder
- (d) Dairy Whitener
-

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2018

बी.पी.वी.आई.-015 : डेरी उत्पाद-II

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

1. (क) परंपरागत डेरी उत्पादों को वर्गीकृत कीजिए। 5
- (ख) विभिन्न प्रकार के खोए का वर्णन कीजिए और खोए से बनी मुख्य मिठाइयों की सूची बनाइए। 5
2. (क) रबड़ी की परिभाषा दीजिए। 2
- (ख) रबड़ी बनाने की बेहतर (improved) विधि का क्रम-प्रवाह रेखाचित्र बनाइए। 5
- (ग) संतत खोया बनाने की मशीन के फायदे क्या हैं? 3

3. (क) खोया/मावा बर्फी के लिए निर्धारित मानकों को व्यक्त कीजिए । 2
- (ख) पेड़े बनाने की औद्योगिक विधि का वर्णन कीजिए । 5
- (ग) खोया और खोए से बनी मिठाइयों में पाए जाने वाले दोषों (विकारों) के नाम लिखिए । 3
4. (क) गुलाब जामुन का सकल संयोजन का वर्णन कीजिए । 2
- (ख) गुलाब जामुन के वाणिज्यिक विनिर्माण का क्रम-प्रवाह रेखाचित्र बनाइए । 5
- (ग) संतत खोया निर्माण मशीन के दोषों का उल्लेख कीजिए । 3
5. (क) निवर्तमान 1954 अधिनियमों के अनुसार पनीर के लिए मानक दीजिए । 2
- (ख) भैंस के दूध से पनीर बनाने के क्रम-प्रवाह रेखाचित्र का वर्णन कीजिए । 5
- (ग) पनीर की गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले कारकों की सूची बनाइए । 3
6. (क) छैना से बनी मिठाइयों की सूची बनाइए । 2
- (ख) रसगुल्ला बनाने की विधि का वर्णन कीजिए । 5
- (ग) पनीर के निधानी-जीवन विस्तार की विधियों का वर्णन कीजिए । 3

7. (क) संघनित मधुकारी दूध के मानक लिखिए । 2
(ख) वाष्पित दूध बनाने का क्रम-प्रवाह रेखाचित्र बनाइए । 5
(ग) संघनित दूध के उपयोग बताइए । 3

8. निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : 2×5=10

- (क) दुग्ध पाऊडर का वर्गीकरण
(ख) दुग्ध पाऊडर की फुटकर पैकेजिंग
(ग) शुष्कित दुग्ध पाऊडर में स्वाद (flavour) संबंधी दोष
(घ) डेरी व्हाइटनर
-