

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY (DDT)**

**Term-End Examination, 2019**

**BPVI-014 : DAIRY PRODUCTS-I**

**Time : 2 Hours]**

**[Maximum Marks : 50**

---

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

---

---

1. Define **any ten** of the following : [1×10=10]

- (a) Colostrum
- (b) Cream de-emulsification method
- (c) Ghee residue
- (d) Baudouin Test
- (e) Oil in water emulsion
- (f) Phase separation
- (g) Sour Cream
- (h) Gravity Separation

- (i) Skimming efficiency
  - (j) Medium fat cream
  - (k) Brine salting
  - (l) Churning
2. (a) Classify Butter [5]
- (b) Give the various steps in manufacture of creamery butter. [5]
3. (a) Explain the principle of separation. [2]
- (b) List the factors influencing skimming efficiency. [4]
- (c) Give the composition of separator slime. [4]
4. (a) State the purpose of Homogenization of cream. [2]
- (b) Give the flow diagram for preparation of Frozen cream. [4]
- (c) State the advantage of packaging of cream. [4]
5. (a) What do you understand by working of butter ? Explain its purpose. [4]

- (b) Describe the different types of buttermilk produced during butter making. [4]
- (c) Give the factors responsible for fat losses in buttermilk. [2]
6. (a) Describe the body and texture defects in butter. [5]
- (b) What are colour defects in butter, their causes and prevention ? [5]
7. (a) Name the different methods of Ghee manufacturing ? [2]
- (b) What are the limitations of Desi Method of ghee making ? [4]
- (c) What are the regional preference for ghee for flavour and texture ? [4]
8. Write short notes on **any four** of the following :  
[2½×4=10]
- (a) Low fat spreads
- (b) Keeping quality of ghee

- (c) Setting up of a ghee refinery
- (d) Uses of cream
- (e) OverRun in butter

----- x -----

बी.पी.वी.आई.-014

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

सत्रांत परीक्षा, 2019

बी.पी.वी.आई.-014 : डेरी उत्पाद-I

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

---

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

---

1. निम्न में से किन्हीं दस की परिभाषा दीजिए : [1×10=10]
- (a) नवदुग्ध (कोलोस्ट्रम)
  - (b) क्रीम विपायसीकरण विधि
  - (c) घी अवशिष्ट
  - (d) बदायूं परीक्षण
  - (e) तेल में जल इमल्शन
  - (f) प्रावस्था पृथक्करण

- (g) खट्टी क्रीम
- (h) गुरुत्व पृथक्करण
- (i) मथन क्षमता
- (j) मध्यम वसा क्रीम
- (k) अधिलवणन
- (l) चर्निंग (मथना)
2. (a) मक्खन को वर्गीकृत कीजिए। [5]
- (b) क्रीमदार बटर बनाने में सम्मिलित विविध चरणों का वर्णन कीजिए।
3. (a) पृथक्करण सिद्धान्त का वर्णन कीजिए। [2]
- (b) मथन क्षमता को प्रभावित करने वाले कारकों की सूची बनाइए।
- (c) पृथक्कारी (सैपरेटर) अवपंक का संयोजन लिखिए। [4]
4. (a) क्रीम समांगीकरण का उद्देश्य लिखिए। [2]

- (b) हिमशीतित क्रीम बनाने का क्रमप्रवाह रेखाचित्र बनाइए।
- (c) क्रीम पैकेजिंग के लाभ लिखिए। [4]
5. (a) मक्खन की वर्किंग (working) से आप क्या समझते हैं ?  
इसका उद्देश्य लिखिए। [2]
- (b) मक्खन निर्माण के दौरान निर्मित विभिन्न प्रकार की छाछ का वर्णन कीजिए। [4]
- (c) छाछ में वसा क्षतियों के लिए उत्तरदायी कारकों का वर्णन कीजिए।
6. (a) मक्खन के काया और संरचना सम्बन्धी दोषों का वर्णन कीजिए।
- (b) मक्खन में रंग-दोष और इनके कारण क्या हैं और इनके निवारण के बारे में लिखिए। [5]
7. (a) घी विनिर्माण की विभिन्न विधियों के नाम लिखिए। [2]
- (b) घी निर्माण की ऐसी विधि की सीमाएं क्या हैं ? [4]
- (c) स्वाद और संरचना की दृष्टि से घी की क्षेत्रीय पसंद कौन-सी है ?

8. संक्षेप में किन्हीं चार प नोट लिखिए : [2½×4=10]

- (a) निम्न वसा स्त्रैड
- (b) घी की परीरक्षण गुणवत्ता
- (c) घी रिफाइनरी स्थापित करना
- (d) क्रीम के उपयोग
- (e) मक्खन का अतिरिक्त भार (ओवर-रन)

----- x -----