

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY
(DDT)**

Term-End Examination

BPVI-015 : DAIRY PRODUCTS-II

Time : 2 Hours]

[Maximum Marks : 50

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

1. Define any five of the following: 2×5=10
 - (a) Rabri
 - (b) Skim Milk Powder
 - (c) Recombined Milk
 - (d) Atomizer
 - (e) Baume Hydrometer
 - (f) Fore Warming
 - (g) Age Thickening

2. (a) Write the changes occurring in physico-chemical properties of milk during preparation of condensed milk. 5
(b) Describe the different steps involved in manufacture of sweetened condensed milk. 5

3. (a) Write microbial defects in condensed milk

- which occur during its storage. 5
- (b) What are the advantages and disadvantages of making Khoa by continuous Khoa making machine? 5
4. (a) Briefly write the process for manufacture of malted milk. 5
- (b) Give the factors affecting quality of Chhena. 5
5. (a) What are the different packaging materials used for packaging of Chhana and chhana based sweets? 5
- (b) Give the flow diagram for manufacture of Paneer from cow milk. 5
6. (a) Write the BIS standard for rasogulla. 5
- (b) Give the flow chart for manufacture of Sandesh. 5
7. (a) Write the BIS requirement for different types of Khoa. 5
- (b) Explain in brief the factors affecting quality and yield of Khoa. 5
8. Write short notes on any two of the following:
2×5=10
- (a) Khoa based sweets
- (b) Infant milk food
- (c) Roller Drier

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

सत्रांत परीक्षा

वी.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. परिभाषा दीजिए (किन्हीं पाँच की): 2×5=10
 - (a) रबड़ी
 - (b) मखनिया (स्किम) मिल्क पाउडर
 - (c) पुनः संयोजित दूध
 - (d) कणित्र (Atomizer)
 - (e) बोमे हाउड्रोमीटर
 - (f) पूर्व तापन
 - (g) काल स्थूलन (एज थिकनिंग)
2.
 - (a) संघनित दूध बनाते समय दूध के भौतिक-रासायनिक गुणधर्मों में होने वाले परिवर्तन लिखिए। 5
 - (b) मधुकारी संघनित दूध बनाने में सम्मिलित विभिन्न चरणों का वर्णन कीजिए। 5
3.
 - (a) भण्डारण के दौरान संघनित दूध में उत्पन्न रोगाणु सम्बन्धी दोष लिखिए। 5

- (b) सांतत खोया निर्माण मशीन द्वारा खोया बनाने के फायदे और दोष क्या हैं? 5
4. (a) माल्ट मिल्क बनाने की प्रक्रिया संक्षेप में लिखिए। 5
 (b) छेना की गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले कारक लिखिए। 5
5. (a) छेना और छेना से बनी मिठाइयों की पैकेजिंग में प्रयुक्त विभिन्न पैकेजिंग सामग्रियाँ कौन-सी हैं? 5
 (b) गाय के दूध से पनीर बनाने का क्रमप्रवाह रेखाचित्र बनाइये। 5
6. (a) रसगुल्ले का बी आई एस मानक लिखिए। 5
 (b) संदेश बनाने का क्रमप्रवाह रेखाचित्र दीजिए। 5
7. (a) विभिन्न प्रकार के खोए की बी आई एस अनिवार्यताएँ लिखिए। 5
 (b) खोए की गुणवत्ता और यील्ड को प्रभावित करने वाले कारक संक्षेप में लिखिए। 5
8. संक्षेप में किन्हीं दो पर टिप्पणियाँ लिखिए:

2×5=10

- (a) खोए से बनी मिठाइयाँ
 (b) शिशु दुग्ध खाद्यपदार्थ
 (c) रोलर शुष्कक (ड्राइअर)