

No. of Printed Pages : 7

**BPVI-014**

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY  
(DDT)**

**Term-End Examination**

**June, 2022**

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

*Time : 2 Hours*

*Maximum Marks : 50*

---

**Note :** (i) *Attempt any **five** questions.*

(ii) *All questions carry equal marks.*

---

---

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

(a) Skimming Efficiency

(b) Homogenization

(c) Cheesy Flavour

(d) Phase separation

(e) Emulsifier

(f) Vacuum pan

**P. T. O.**

- (g) Antioxidant
  - (h) Water in oil emulsion
  - (i) Neutralization
  - (j) Bitter flavour
  - (k) Saponification number
2. (a) Define ghee and butter oil. 2
- (b) Write the factors affecting composition and analytical constant of ghee. 8
3. (a) Describe the methods used for manufacture of butter oil. 5
- (b) Explain adulteration of ghee. 5
4. (a) List the types of cream separator used for cream making. 5
- (b) Write the factors influencing fat percentage of cream. 5

5. (a) Give the flow diagram for preparation of frozen cream. 5
- (b) List the defects in cream. 5
6. (a) Give a list of ingredients used for preparation for low fat spreads. 5
- (b) Describe storage defects of ghee. 5
7. (a) Describe the flow diagram for manufacture of creamery butter. 5
- (b) Describe the common packaging materials used for butter packaging. 5
8. Write short notes on *two* of the following :

2×5=10

- (a) Continuous butter making machine
- (b) Setting up a ghee refinery
- (c) Agmark standard of ghee

**BPVI-014**

डेरी प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा

( डी. डी. टी. )

सत्रांत परीक्षा

जून, 2022

बी. पी. वी. आई.-014 : डेरी उत्पाद-I

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

---

नोट : (i) किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

(ii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

---

---

1. निम्नलिखित में से किन्हीं दस को परिभाषित कीजिए :

10×1=10

(क) मथन क्षमता

(ख) समांगीकरण

(ग) चीजी स्वाद

(घ) प्रावस्था पृथक्करण

- (ड) पायसीकरण
- (च) निर्वात पैन
- (छ) प्रतिऑक्सीकारक
- (ज) वॉटर इन ऑयल इमल्शन
- (झ) निष्प्रभावन
- (ञ) कड़वा स्वाद
- (ट) साबुनीकरण संख्या
2. (क) घी और बटर ऑयल की परिभाषा दीजिए। 2
- (ख) घी के संयोजन और वैश्लेषिक अचर (constant) को प्रभावित करने वाले कारक लिखिए। 8
3. (क) बटर ऑयल बनाने की विधियों का वर्णन कीजिए। 5
- (ख) घी में मिलावट का वर्णन कीजिए। 5

4. (क) क्रीम बनाने में प्रयुक्त क्रीम सैपरेटरों के प्रकारों की सूची बनाइए। 5
- (ख) क्रीम क वसा प्रतिशत को प्रभावित करने वाले कारक लिखिए। 5
5. (क) हिमशीतित क्रीम बनाने का क्रम-प्रवाह रेखाचित्र खींचिए। 5
- (ख) क्रीम के दोषों की सूची बनाइए। 5
6. (क) निम्न वसा स्प्रेड बनाने में प्रयुक्त सामग्रियों की सूची बनाइए। 5
- (ख) घी के भंडारण संबंधी दोष लिखिए। 5
7. (क) क्रीमरी बटर बनाने का क्रम-प्रवाह रेखाचित्र बनाइए। 5
- (ख) बटर की पैकिंग में प्रयुक्त सामान्य पैकेजिंग सामग्रियों का वर्णन कीजिए। 5

8. निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ

लिखिए :

2×5=10

(क) सतत बटर निर्माण मशीन

(ख) घी रिफाइनरी की स्थापना

(ग) घी का एगमार्क मानक