

DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY (DDT)

Term-End Examination

June, 2022

BPVI-016 : DAIRY PRODUCTS-III

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

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

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

- (i) Single Strain Starters
- (ii) Mother Culture
- (iii) Probiotic Foods
- (iv) Enzymatic Spoilage
- (v) Thermoformed Cup
- (vi) Neapolitan
- (vii) Cooked Flavour
- (viii) Sweet Whey
- (ix) Caseinate
- (x) Lactose

2. Briefly describe the nutritive value of Fermented Milk. 10
3. (a) Describe the methods for enhancing the shelf life of Yoghurt. 5
- (b) Write the flow diagram for manufacture of Lassi. 5
4. (a) Give the method of manufacture of Mozzarella Cheese. 5
- (b) Describe the equipment and raw material required for manufacturing Cheese. 5
5. (a) Describe the advantages of homogenization of mix for Ice-cream making. 5
- (b) Write in brief the method of manufacture of Lactose. 5
6. Describe the principle, requirement and procedure for Mishti Dahi preparation. 10
7. (a) Write the composition of Fermented Milks. 5
- (b) Write the chemical composition of Whey Powder. 5
8. Write short notes on any **two** of the following : $2 \times 5 = 10$
- (a) Whey Beverages and Drinks
- (b) Ultrafiltration (UF)
- (c) Ghee Residue

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2022

बी.पी.वी.आई.-016 : डेरी उत्पाद-III

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

1. निम्नलिखित में से किन्हीं दस को परिभाषित कीजिए : $10 \times 1 = 10$

- (i) सिंगल स्ट्रेन स्टार्टर
- (ii) मदर कल्चर
- (iii) प्रोबायोटिक खाद्य-पदार्थ
- (iv) एंजाइमी विकृति
- (v) थर्मोफोर्ड कप
- (vi) नीआपॉलिटन
- (vii) पका हुआ (Cooked) स्वाद
- (viii) मीठी छाछ
- (ix) केसिनेट
- (x) लैक्टोज

2. किण्वित दूध के पोषणिक मान का संक्षेप में वर्णन कीजिए । 10
3. (क) योगहर्ट का निधानी जीवन बढ़ाने की विधियों का वर्णन कीजिए । 5
- (ख) लस्सी बनाने का क्रम-प्रवाह रेखाचित्र बनाइए । 5
4. (क) मोज़रेला चीज़ बनाने की विधि लिखिए । 5
- (ख) चीज़ बनाने के लिए आवश्यक उपकरणों और कच्ची सामग्री का वर्णन कीजिए । 5
5. (क) आइस्क्रीम बनाने के लिए मिक्स के समांगीकरण के लाभों का वर्णन कीजिए । 5
- (ख) लैक्टोज़ बनाने की विधि संक्षेप में लिखिए । 5
6. मिष्टी दही बनाने के सिद्धांत, आवश्यक सामग्री और कार्यविधि का वर्णन कीजिए । 10
7. (क) विभिन्न प्रकार के किण्वित दूध का संयोजन लिखिए । 5
- (ख) व्हे पाउडर का रासायनिक संयोजन लिखिए । 5
8. निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर संक्षेप में टिप्पणियाँ लिखिए : 2×5=10
- (क) व्हे पेय पदार्थ एवं ड्रिक्स
- (ख) परा-निस्स्यंदन (यू.एफ.)
- (ग) घी अवशिष्ट (रेज़ीड्यू)