

No. of Printed Pages : 6

BPVI-013

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY
(DDT)**

Term-End Examination

June, 2023

BPVI-013 : MILK PROCESSING AND PACKAGING

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

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

(ii) *All questions carry equal marks.*

1. (a) Describe the types of milk collection systems existing in our country. 5
- (b) List the equipments and containers used to collect milk at the farms. 5
2. (a) Write about the examination of raw milk at reception dock for quality of milk. 5

P. T. O.

- (b) Name the types of can washers used to clean the cans and methods of sanitizing the can after washing. 5
3. (a) What are the methods of separation of milk ? 5
- (b) Describe the method for standardization of milk for fat. 5
4. (a) Write the method for preparation of sterilized flavour milk. 5
- (b) Write the methods of distribution of processed milk in our country. 5
5. (a) Write the steps involved in cleaning process. 5
- (b) What are the characteristics of good detergents ? 5
6. (a) Describe the methods of assessment of cleaning and sanitization processes. 5
- (b) Write the characteristics of chemical sanitizers. 5

7. (a) Give the procedure for clarification of milk. 5
- (b) Write the principle and requirements of chilling milk and storage. 5
8. (a) Define UHT milk and state advantages and disadvantages of direct heating system. 5
- (b) Write about the types of sterilization plants. 5

BPVI-013

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2023

बी. पी. वी. आई.-013 : दुग्ध प्रसंस्करण एवं पैकेजिंग

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

(ii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. (क) हमारे देश में प्रचलित विभिन्न दुग्ध संकलन प्रणालियों का वर्णन कीजिए। 5
- (ख) फार्मों पर दूध संकलित करने के लिए इस्तेमाल किए जाने वाले उपकरणों और बर्तनों की सूची तैयार कीजिए। 5

2. (क) दूध की गुणवत्ता के लिए अभिग्रहण डॉक पर कच्चे दूध के परीक्षण के बारे में लिखिए। 5
- (ख) दूध के डिब्बों को साफ करने के लिए प्रयोग में लाए जाने वाले डिब्बा प्रक्षालकों के प्रकारों तथा धोने के बाद डिब्बों के स्वच्छीकरण की विधियों के नाम लिखिए। 5
3. (क) दूध के पृथक्करण की विधियाँ कौन-सी हैं ? 5
- (ख) दूध का वसा के लिए मानकीकरण की विधि का वर्णन कीजिए। 5
4. (क) निर्जमीकृत सुगंधित दूध के निर्माण की विधि लिखिए। 5
- (ख) हमारे देश में प्रसंस्करित दूध के वितरण की विधियाँ लिखिए। 5
5. (क) सफाई प्रक्रिया से संबंधित चरण लिखिए। 5
- (ख) अच्छे अपमार्जक की विशेषताएँ क्या हैं ? 5

6. (क) अपमार्जन और स्वच्छीकरण प्रक्रियाओं के मूल्यांकन की विधियों का वर्णन कीजिए। 5
- (ख) रासायनिक स्वच्छीकारकों की विशेषताएँ लिखिए। 5
7. (क) दूध के निर्मलीकरण की क्रियाविधि लिखिए। 5
- (ख) दूध के द्रुतशीतन और भंडारण के सिद्धांत और आवश्यकताएँ लिखिए। 5
8. (क) अति उच्च ताप दूध को परिभाषित कीजिए और प्रत्यक्ष तापन प्रणाली के लाभ एवं हानियाँ लिखिए। 5
- (ख) निर्जमीकरण संयंत्रों के प्रकारों के बारे में लिखिए। 5