

No. of Printed Pages : 4

**BPVI-015**

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY  
(DDT)**

**Term-End Examination**

**June, 2023**

**BPVI-015 : DAIRY PRODUCTS—II**

*Time : 2 Hours*

*Maximum Marks : 50*

---

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

---

---

1. (a) Classify traditional dairy products on the basis of their principle of manufacture. 5  
(b) Write the BIS requirements for different types of Khoa. 5
2. (a) State the changes during Rabri making. 5  
(b) Write the improved method of Khoa making. 5
3. (a) Give the flow chart of Burfi preparation. 5  
(b) List the defects in Khoa and Khoa based sweets. 5
4. (a) Write definition of Paneer and chemical composition. 5

**P. T. O.**

- (b) Write the flow chart for manufacture of Rasogulla. 5
5. (a) Write the flow diagram for preparation of sweetened condensed milk. 5
- (b) State the uses of condensed milk. 5
6. (a) Write the average composition of dried milk. 5
- (b) State the basic operations in production of milk powder. 5
7. (a) Describe the common defects of dried milk powder. 5
- (b) Write the common ingredients of dairy whiteners. 5
8. (a) List the factors affecting quality and yield of Khoa. 5
- (b) Give the flow diagram of manufacture of evaporated milk. 5

**BPVI-015**

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2023

बी.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. (क) परंपरागत डेरी उत्पादों को उनके विनिर्माण के सिद्धांत के आधार पर वर्गीकृत कीजिए। 5
- (ख) विविध किस्मों के खोए के लिए बी. आई. एस. की अपेक्षाएँ लिखिए। 5
2. (क) रबड़ी बनाने के समय होने वाले परिवर्तन लिखिए। 5
- (ख) खोया बनाने की संशोधित विधि लिखिए। 5
3. (क) बर्फी बनाने की विधि का प्रवाह आरेख बनाइए। 5
- (ख) खोए एवं खोए से बनी मिठाइयों में पाए जाने वाले दोषों की सूची तैयार कीजिए। 5

4. (क) पनीर की परिभाषा और इसका रासायनिक संयोजन लिखिए। 5
- (ख) रसगुल्ला बनाने की विधि का प्रवाह आरेख बनाइए। 5
5. (क) मधुकारी संघनित दूध निर्माण की विधि का प्रवाह आरेख बनाइए। 5
- (ख) संघनित दूध के उपयोगों का उल्लेख कीजिए। 5
6. (क) शुष्कित दूध का औसतन संयोजन लिखिए। 5
- (ख) दुग्ध पाउडर निर्माण की मौलिक प्रक्रियाओं का उल्लेख कीजिए। 5
7. (क) शुष्कित दुग्ध पाउडर के सामान्य दोषों का वर्णन कीजिए। 5
- (ख) डेयरी व्हाइटनर की प्रमुख सामग्री लिखिए। 5
8. (क) खोए की प्राप्ति और गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले कारकों की सूची बनाइए। 5
- (ख) वाष्पित दूध के निर्माण की विधि का प्रवाह आरेख बनाइए। 5