

No. of Printed Pages : 8

BPVI-016

DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY

(DDT)

Term-End Examination

June, 2023

BPVI-016 : DAIRY PRODUCTS—III

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

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

1. Fill up the blanks : 1×10=10

(a) A single strain starter is a pure culture of _____ bacteria.

(b) Thermophilic lactic acid bacteria are used for manufacture of fermented products like _____.

P. T. O.

- (c) The organisms that grow at ambient temperature are termed as _____ cultures.
- (d) A sweet variety of Dahi is known as _____.
- (e) Cheddar cheese contains moisture _____%.
- (f) Watery portion of the milk separated from solid mass is called _____.
- (g) Dipping of dry curd blocks in melted paraffin is called _____.
- (h) Ice-cream in which butter fat has been replaced by vegetable or animals fat is known as _____.
- (i) Technical grade lactose contains _____ % lactose.
- (j) Ghee residue is byproduct of _____ manufacturing.

2. Write the industrial method of preparation of Shrikhand. 10
3. Write the method of preparation of acid casein. 10
4. (a) Give the flow diagram of manufacture of ice-cream. 5
(b) State the common defects in ice-cream. 5
5. (a) Write the flow diagram of manufacturing of Mozzarella cheese from Buffalo milk. 5
(b) List the body defects in cheddar cheese. 5
6. (a) Describe the methods of recovery of Ghee from Ghee residue. 5
(b) Write the composition of sweet cream butter milk. 5
7. Outline the factors affecting the keeping quality of fermented milk (yoghurt). 10

8. (a) Write about the types of fermented milk products prepared in India and other countries. 5
- (b) Give the application of nanofiltration in dairy industry. 5

BPVI-016

डेरी प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा

(डी. डी. टी.)

सत्रांत परीक्षा

जून, 2023

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. रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए : 1×10=10

(क) एकल विभेदक आरंभक जीवाणु का शुद्ध संवर्धन होता है।

P. T. O.

- (ख) जैसे किण्वित उत्पाद के निर्माण के लिए थर्मोफिलस लैक्टिक अम्ल जीवाणु का उपयोग किया जाता है।
- (ग) अपने आस-पास के वातावरण के तापमान से पैदा होने वाले जीवों को कहते हैं।
- (घ) दही के मीठे रूप को कहते हैं।
- (ङ) चेडर चीज में प्रतिशत नमी होती है।
- (च) दूध के पानी वाले भाग को ठोस पिंड से अलग करना कहलाता है।
- (छ) कर्ड के सूखे ब्लॉकों को पिघले हुए मोम में डुबाने को कहते हैं।
- (ज) आइसक्रीम में बटर वसा के स्थान पर सब्जी अथवा फल वसा को रखना कहलाता है।

- (झ) तकनीकी ग्रेड लैक्टोज में प्रतिशत लैक्टोज होता है।
- (ञ) खाद्य पदार्थ घी अपशिष्ट का उपोत्पाद है।
2. श्रीखंड निर्मित करने की औद्योगिक विधि लिखिए। 10
3. अम्ल केसीन निर्मित करने की विधि लिखिए। 10
4. (क) आइस्क्रीम के निर्माण का प्रवाह चित्र बनाइए। 5
(ख) आइस्क्रीम के सामान्य दोषों का उल्लेख कीजिए। 5
5. (क) भैंस के दूध से मोजेरैला चीज के निर्माण की विधि का प्रवाह चित्र लिखिए। 5
(ख) चेडर चीज में कायिक दोषों की सूची तैयार कीजिए। 5
6. (क) घी अपशिष्ट से घी प्राप्त करने की विधियों का वर्णन कीजिए। 5
(ख) ताजी क्रीम के मट्ठे का संघटन लिखिए। 5

7. किण्वित दुग्ध उत्पादों (योगहर्ट) की संरक्षण गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले कारकों को रेखांकित कीजिए।
10
8. (क) भारत तथा विदेशों में निर्मित किण्वित दूध उत्पादों के प्रकारों के बारे में लिखिए। 5
- (ख) डेरी उद्योग में नैनो-निस्यंदन के अनुप्रयोग का उल्लेख कीजिए। 5