

No. of Printed Pages : 4

BPVI-014

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY
(DDT)**

Term-End Examination

June, 2024

BPVI-014 : DAIRY PRODUCTS-I

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

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

(ii) *All questions carry equal marks.*

1. (a) Describe the physico-chemical properties of cream. 5
- (b) Write the legal standards of cream. 5
2. (a) List the factors causing fat losses in skim milk. 5
- (b) Write the methods for making plastic cream. 5
3. (a) Draw the flow diagram for making sour cream. 5
- (b) Describe the uses of cream. 5
4. (a) Give the factors affecting the body and texture of butter during churning of cream. 5

P. T. O.

- (b) Give the flow diagram for making Desi butter. 5
5. (a) Describe the functions of different sections of continuous butter making machine. 5
- (b) What are the different types of butter milk produced during butter making ? 5
6. (a) Write the factors affecting the composition of Ghee. 5
- (b) Describe the methods of manufacture of butter oil. 5
7. Describe the steps involved in manufacture of creamery butter. 10
8. Explain the following :
- (a) Low fat spreads 5
- (b) Over run in butter 5

BPVI-014

डेरी प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा

(डी. डी. टी.)

सत्रांत परीक्षा

जून, 2024

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. (क) क्रीम के भौतिक-रासायनिक गुणधर्मों का वर्णन कीजिए। 5
- (ख) क्रीम के विधिक मानक लिखिए। 5
2. (क) वसा-रहित दूध में वसा हनन के कारकों की सूची बनाइए। 5
- (ख) प्लास्टिक क्रीम बनाने की विधियाँ लिखिए। 5
3. (क) खट्टी क्रीम बनाने का क्रमदर्शी आरेख बनाइए। 5
- (ख) क्रीम के उपयोग लिखिए। 5

4. (क) क्रीम को मथने के दौरान मक्खन की देह एवं गठन को प्रभावित करने वाले कारकों का उल्लेख कीजिए। 5
- (ख) देसी मक्खन बनाने की विधि का क्रमदर्शी आरेख बनाइए। 5
5. (क) सतत् मक्खन विनिर्माण मशीन के विभिन्न भागों के कार्यों का वर्णन कीजिए। 5
- (ख) मक्खन निर्माण की प्रक्रिया के दौरान बनी छछ के विभिन्न प्रकार कौन-से हैं ? 5
6. (क) घी के संयोजन को प्रभावित करने वाले कारक लिखिए। 5
- (ख) बटर ऑयल बनाने की विधियों का वर्णन कीजिए। 5
7. क्रीमरी मक्खन बनाने से संबंधित विभिन्न चरणों का वर्णन कीजिए। 10
8. निम्नलिखित की व्याख्या कीजिए :
- (क) अल्प वसा स्प्रेड 5
- (ख) मक्खन में ओवर रन 5