

No. of Printed Pages : 6

**BPVI-015**

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY  
(DDT)**

**Term-End Examination**

**June, 2024**

**BPVI-015 : DAIRY PRODUCTS—II**

*Time : 2 Hours*

*Maximum Marks : 50*

---

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

---

1. (a) With the help of flow diagram, explain the preparation of Peda. 5
- (b) Write the gross composition of Gulabjamun and write the flow diagram for the preparation of Gulabjamun. 5
2. Explain any *two* of the following : 2×5=10
  - (a) Kalakand
  - (b) Milk cake
  - (c) Burfi

**P. T. O.**

3. (a) Describe the steps involved in the preparation of Paneer from Buffalo milk. 5  
(b) Give the flow diagram for preparation of Rasogulla. 5
4. (a) Describe the different types of evaporators. 5  
(b) Explain the preparation of evaporated milk. 5
5. (a) Give the BIS standard for extra grade skimmed milk powder. 5  
(b) Explain the operating principle of roller and spray driers. 5
6. (a) Explain the working principle of fluid bed driers. 5  
(b) Give the detailed procedure for the preparation of spray dried milk powder. 5
7. (a) List the defects in Paneer. 5  
(b) Discuss on Packaging of Khoa and Khoa based sweets. 5

[ 3 ]

BPVI-015

8. Write short notes on any *two* of the following : 2×5=10

- (a) Malted Milk Foods
- (b) Infant Milk Foods
- (c) Yield of Paneer and Chhana

P. T. O.

**BPVI-015**

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2024

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. (अ) पेड़ा बनाने की विधि की प्रवाह आरेख (फ्लो डायग्राम) की सहायता से व्याख्या कीजिए। 5  
(ब) गुलाबजामुन का सकल संयोजन लिखिए और गुलाबजामुन बनाने की विधि को प्रवाह आरेख बनाकर लिखिए। 5
2. निम्नलिखित में से किन्हीं दो की व्याख्या कीजिए :

2×5=10

- (अ) कलाकंद
- (ब) मिल्क केक
- (स) बर्फी

3. (अ) भैंस के दूध से पनीर बनाने से सम्बन्धित चरणों का वर्णन कीजिए। 5
- (ब) रसगुल्ला बनाने की विधि को दर्शाने वाला प्रवाह आरेख बनाइए। 5
4. (अ) वाष्पकों के विभिन्न प्रकारों का वर्णन कीजिए। 5
- (ब) वाष्पित दूध के निर्माण की व्याख्या कीजिए। 5
5. (अ) अतिरिक्त ग्रेड वसा रहित दुग्ध पाउडर के लिए बी. आई. एस. मानक लिखिए। 5
- (ब) रोलर और स्प्रे शुष्ककों क कार्यप्रणाली सम्बन्धी सिद्धान्त की व्याख्या कीजिए। 5
6. (अ) तरल संस्तर शुष्ककों क कार्यप्रणाली सम्बन्धी सिद्धान्त की व्याख्या कीजिए। 5
- (ब) स्प्रे शुष्कित दुग्ध पाउडर बनाने की क्रियाविधि को विस्तार से बताइए। 5
7. (अ) पनीर में पाए जाने वाले दोषों की सूची बनाइए। 5
- (ब) खोए तथा खोए से बनी मिठाइयों की पैकेजिंग की चर्चा कीजिए। 5

8. निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : 2×5=10

(अ) माल्ट-युक्त दुग्ध आहार

(ब) शिशु दुग्ध आहार

(स) दूध से पनीर एवं छैना की प्राप्ति