

No. of Printed Pages : 4

**BPVI-016**

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY  
(DDT)**

**Term-End Examination**

**June, 2024**

**BPVI-016 : DAIRY PRODUCTS—III**

*Time : Two Hours*

*Maximum Marks : 50*

---

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

(ii) All questions carry equal marks.

---

---

1. Write the steps involved in production of a good quality starter cultures. Name the methods of preservation of starter cultures. 10
2. (a) Describe the flow diagram of manufacture of Misti Dahi. 5  
(b) Write the BIS Standard of Shrikhand. 5
3. (a) Describe the defects of fermented milks. 5  
(b) Write the methods for enhancing the shelf-life of Yoghurt. 5

**P. T. O.**

4. (a) Write the definition of cheese. Give principle of cheese making. 5
- (b) Describe the method of manufacture of pasteurized processed cheese. 5
5. (a) Draw the flow diagram of manufacture of ice-cream. 5
- (b) State the common defects in ice-cream. 5
6. (a) Describe the approximate composition and uses of condensed whey. 5
- (b) Give the process of manufacture of whey protein concentrate. 5
7. Describe the methods used for hardening and transportation of ice-cream. 10
8. Write short notes on any *two* of the following :  
5×2=10
- (i) Preparation of ice-cream mix
- (ii) Over run in ice-cream
- (iii) Whey beverages and drinks

**BPVI-016**

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2024

बी.पी.वी.आई.-016 : डेरी उत्पाद-III

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

(ii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. अच्छी गुणवत्ता के आरम्भक संवर्धनों को तैयार करने से सम्बन्धित चरणों के बारे में लिखिए। आरम्भक संवर्धन संरक्षण की विधियों के नाम लिखिए। 10
2. (अ) मिष्टी दही के निर्माण के लिए प्रवाह चित्र का वर्णन कीजिए। 5  
(ब) श्रीखंड के लिए बी. आई. एस. मानक लिखिए। 5
3. (अ) किण्वित दुग्ध उत्पादों के विकारों का वर्णन कीजिए। 5  
(ब) योगहर्ट की संरक्षण आयु को बढ़ाने की विधियाँ लिखिए। 5

4. (अ) चीज की परिभाषा लिखिए। चीज बनाने का सिद्धान्त बताइए। 5
- (ब) पाश्चरीकृत प्रक्रमित चीज के निर्माण की विधि का वर्णन कीजिए। 5
5. (अ) आइसक्रीम के विनिर्माण का प्रवाह चित्र बनाइए। 5
- (ब) आइसक्रीम में सामान्य दोषों का उल्लेख कीजिए। 5
6. (अ) संघनित व्हे का सन्निकट (approximate) संघटन और उपयोगों का वर्णन कीजिए। 5
- (ब) व्हे प्रोटीन सान्द्र के विनिर्माण की प्रक्रिया का उल्लेख कीजिए। 5
7. आइसक्रीम के कठोरीकरण और परिवहन के लिए प्रयुक्त की जाने वाली विधियों का वर्णन कीजिए। 10
8. निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : 5×2=10
- (अ) आइसक्रीम मिश्रण निर्मित करना
- (ब) आइसक्रीम में ओवर रन
- (स) व्हे पेय और ड्रिक्स