No. of Printed Pages : 4 **BPVI-013**

00964

DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY (DDT)

Term-End Examination

December, 2013

BPVI-013 : MILK PROCESSING AND PACKAGING

Time : 2 hours *Maximum Marks : 50*

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

1. Briefly explain **any ten** of following terms : **10x1=10**

(a) Alcohol test (b) C.O.B. test

(c) Bactofugation (d) Skim milk

(e) Double toned milk (f) Chilling plant

(g) Titratable acidity (h) S.N.F.

(i) Bulk milk cooler (j) Caustic soda

(k) Lipase (l) Phospholipids

2. (a) What are the different platform tests conducted at raw milk reception dock ? **5+5=10**

(b) What are different methods of chilling of milk in a dairy plant ?

3. (a) What are the different methods of milk pasteurisation ? **5+5=10**

(b) Briefly explain the different components of a HTST pasteurizer.

4. (a) What are the various factors which affect the homogenization efficiency in milk ? **5+5=10**

   (b) Why is clostridium botulinum so important in sterilization ?

5. (a) Define recombined milk and briefly describe the method of manufacturing the same. **5+5=10**

   (b) How reconstituted milk is prepared using skim milk powder ?

6. (a) Explain the working of an automatic milk vending machine with the help of a neat diagram. **5+5=10**

   (b) Enumerate the differences between bulk sale and retail sale of milk.

7. (a) What are the different alkaline cleaners, acid cleaners, wetting agents and sequestering agents used for cleaning of dairy equipments. **5+5=10**

   (b) What are the different methods which are used for sterilizing the dairy equipments after cleaning ?

8. Write short notes on the following :

   (a) Long life milk **2.5+2.5+2.5+2.5=10**

   (b) Phosphatase test

   (c) Turbidity test

   (d) Toned milk

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2013

बी.पी.वी.आई.-013 : दुग्ध प्रसंस्करण एवं पैकेजिंग

समय : 2 घण्टे *अधिकतम अंक : 50*

नोट : ***किन्हीं पाँच*** *प्रश्नों के उत्तर दीजिए।* ***सभी*** *प्रश्नों के* ***अंक समान*** *हैं।*

1. **किन्हीं दस** का संक्षेप में वर्णन कीजिए : **10x1=10**

(a) ऐल्कोहॉल परीक्षण
(b) सी. ओ.बी. परीक्षण
(c) बैक्टोफ्यूगेशन
(d) मखनिया (सप्रेटा) दूध
(e) डबल टोन्ड दूध
(f) द्रुतशीतन संयंत्र
(g) अनुमापनीय अम्लता
(h) एस.एन.एफ.
(i) थोक (बृहत) दूध कूलर
(j) कास्टिक सोडा
(k) लाइपेस
(l) फास्फोलिपिड

2. (a) कच्चा दूध संग्रहण स्थल पर किए जाने वाले विभिन्न प्लेटफॉर्म परीक्षण कौन से हैं? **5+5=10**

(b) डेरी संयंत्र में दूध को द्रुतशीतित करने की विभिन्न विधियाँ कौन सी हैं?

3. (a) दुग्ध पास्तेरीकरण की विभिन्न विधियाँ कौन सी हैं? **5+5=10**

(b) एच.टी.एस.टी. पास्तेरीकारक के विभिन्न घटकों का संक्षेप में वर्णन कीजिए।

4. (a) दूध में समांगीकरण क्षमता को प्रभावित करने वाले विविध कारक कौन से हैं? **5+5=10**

(b) निर्जर्मीकरण में क्लोस्ट्रिडियम बोटूलिनम क्यों महत्वपूर्ण है?

5. (a) पुन:संयोजित दूध को परिभाषित कीजिए और ऐसे दूध के विनिर्माण की विधि का संक्षेप में वर्णन कीजिए। **5+5=10**

(b) पुन:संयोजित दूध का निर्माण स्किम मिल्क पाउडर के प्रयोग से कैसे किया जाता है?

6. (a) स्वचालित दूध बिक्री मशीन के कार्यकारी सिद्धांत को साफ-सुथरे रेखाचित्र की सहायता से स्पष्ट कीजिए। **5+5=10**

(b) दूध की थोक बिक्री और फुटकर बिक्री के अंतर को स्पष्ट कीजिए।

7. (a) डेरी उपकरणों की साफ-सफाई में प्रयुक्त विभिन्न क्षारीय क्लीनर, अम्लीय क्लीनर, वेटिंग कर्मक और प्रच्छादक कौन-कौन से हैं? **5+5=10**

(b) साफ-सफाई के बाद, डेरी उपकरणों के निर्जर्मन में प्रयुक्त, विभिन्न विधियाँ कौन सी हैं?

8. निम्नलिखित पर संक्षेप में नोट लिखिए : **2.5+2.5+2.5+2.5=10**

(a) दीर्घ जीवन दूध

(b) फॉस्फेटेज परीक्षण

(c) आविलता (Turbidity) परीक्षण

(d) टोन्ड मिल्क