

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY
(DDT)**

00473 **Term-End Examination**

December, 2016

BPVI-014 : DAIRY PRODUCTS-I

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

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

1. Define any *ten* of the following : 10×1=10

- (i) Butter oil
- (ii) Polenske value
- (iii) Medicated ghee
- (iv) Greasy texture
- (v) Anti-oxidant
- (vi) Acidulants
- (vii) Ripening
- (viii) Desi butter
- (ix) Ageing
- (x) Cooked flavour
- (xi) Low fat cream

2. (a) Describe the direct cream method of ghee preparation. 5
- (b) Explain the advantages and disadvantages of direct method of ghee preparation. 5
3. (a) Give the list of ingredients used for making low fat spread. 5
- (b) Explain the salient features of low fat spreads. 5
4. (a) Give the classification of creams. 3
- (b) Explain the factors influencing the fat percent of cream. 3
- (c) Give the flow diagram for preparation of whipping cream. 4
5. (a) Give the classification of butter. 5
- (b) Describe the ripening of cream for butter making. 5
6. (a) Explain the factors which influence the fat losses in buttermilk. 5
- (b) Name the different sections in continuous butter making machine. 5
7. (a) Explain the requirements of making a high quality table cream. 3
- (b) Briefly describe the flavour defects which are developed during the storage of cream. 5
- (c) Give the uses of cream. 2

8. Write short notes on the following :

- | | |
|--|---|
| (a) Pearson square | 2 |
| (b) Plastic cream | 3 |
| (c) Advantages of creamery butter method for ghee making | 3 |
| (d) Name the analytical constants of ghee | 2 |
-

डेरी प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा

(डी.डी.टी.)

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2016

बी.पी.वी.आई.-014 : डेरी उत्पाद-I

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

1. निम्नलिखित में से किन्हीं दस को परिभाषित कीजिए : $10 \times 1 = 10$

- (i) बटर ऑयल
- (ii) पोलेन्स्के मान
- (iii) चिकित्सीय (medicated) घी
- (iv) चर्बीदार संरचना
- (v) प्रति-ऑक्सीकारक
- (vi) आम्लीकारक
- (vii) पक्वन
- (viii) देसी मक्खन
- (ix) कालप्रभावन
- (x) जलन गंध
- (xi) निम्न वसा क्रीम

2. (क) घी बनाने की प्रत्यक्ष क्रीम विधि का वर्णन कीजिए । 5
 (ख) घी बनाने की प्रत्यक्ष विधि के लाभ एवं दोषों की व्याख्या कीजिए । 5
3. (क) निम्न वसा स्प्रेड बनाने में प्रयुक्त सामग्रियों को सूचीबद्ध कीजिए । 5
 (ख) निम्न वसा स्प्रेडों की मुख्य विशेषताओं की व्याख्या कीजिए । 5
4. (क) क्रीम का वर्गीकरण कीजिए । 3
 (ख) क्रीम के वसा प्रतिशत को प्रभावित करने वाले कारकों की व्याख्या कीजिए । 3
 (ग) फेंटी हुई क्रीम बनाने का क्रमदर्शी आरेख बनाइए । 4
5. (क) मक्खन का वर्गीकरण कीजिए । 5
 (ख) मक्खन बनाने के लिए क्रीम के पक्वन का वर्णन कीजिए । 5
6. (क) छाछ में वसा क्षतियों को प्रभावित करने वाले कारकों की व्याख्या कीजिए । 5
 (ख) सतत बटर निर्माण मशीन के विभिन्न अनुभागों के नाम लिखिए । 5
7. (क) उच्च गुणवत्ता वाली टेबल क्रीम बनाने सम्बन्धी अपेक्षाओं की व्याख्या कीजिए । 3
 (ख) क्रीम के भंडारण के दौरान विकसित सुरुचि (flavour) संबंधी दोषों का संक्षेप में वर्णन कीजिए । 5
 (ग) क्रीम के उपयोगों को लिखिए । 2

8. निम्नलिखित पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए :

- | | |
|---|---|
| (क) पियर्सन स्क्वायर | 2 |
| (ख) प्लास्टिक क्रीम | 3 |
| (ग) घी बनाने के लिए क्रीमरी बटर विधि के लाभ | 3 |
| (घ) घी के वैश्लेषिक स्थिरांक के नाम | 2 |
-