

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY  
(DDT)**

**Term-End Examination**

01387

**December, 2017**

**BPVI-016 : DAIRY PRODUCTS-III**

*Time : 2 hours*

*Maximum Marks : 50*

---

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

---

1. Write short notes on any *two* of the following :  $2 \times 5 = 10$ 
  - (a) Defects in Fermented Milk
  - (b) Processed Cheese
  - (c) Whey Protein Concentrate
  - (d) Lassi
  
2.
  - (a) Name any two thermophilic lactic acid bacteria. 2
  - (b) What are Mixed Starters and why is their use in cheese making being avoided ? 3
  - (c) Describe the factors affecting the fermentation process of starter cultures. 5

3. (a) Give the flow diagram for the manufacturing of mishti dahi in the organized sector. 4
- (b) Define Yoghurt as per FAO definition and give the flow diagram for its manufacture. 2+4=6
4. (a) What do you understand by the term Pasta filata? 2
- (b) Why is mozzarella cheese a favourite for pizza? 2
- (c) Give the flow diagram for the preparation of mozzarella cheese. 4
- (d) Write the advantages of the direct acidification method for manufacturing of mozzarella cheese. 2
5. (a) Describe the biochemical changes taking place during ripening of cheese. 5
- (b) What do you understand by cool ageing of ice cream mix? List the changes which occur during cool ageing and its advantages. 5
6. (a) What do you understand by overrun in ice cream and how is it calculated? 5
- (b) Give the flow diagram for the manufacturing of ice cream. 5

7. (a) What is the difference between casein and co-precipitate? 2
- (b) Explain the method for the preparation of sodium caseinate and the problems encountered during drying of sodium caseinate. How can these be solved? 8
8. (a) Give the uses of caseins and caseinates. 5
- (b) Explain the processing and drying of sweet cream butter milk. Also write its uses in the dairy industry. 5
-

डेरी प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा

(डी.डी.टी.)

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2017

बी.पी.वी.आई.-016 : डेरी उत्पाद-III

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

1. निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : 2×5=10
  - (क) किण्वित दूध में उत्पन्न होने वाले दोष
  - (ख) प्रसंस्कृत चीज़
  - (ग) व्हे प्रोटीन सांद्र
  - (घ) लस्सी
  
2. (क) किन्हीं दो तापरागी लैक्टिक अम्ल जीवाणुओं के नाम लिखिए । 2
  - (ख) मिश्रित आरंभक क्या हैं और चीज़ बनाने में इनके प्रयोग से क्यों बचा जाता है ? 3
  - (ग) आरंभक संवर्धों की किण्वन प्रक्रिया को प्रभावित करने वाले कारकों का वर्णन कीजिए । 5

3. (क) संगठित क्षेत्र में मिष्टी दोही (दही) बनाने का क्रम-प्रवाह आरेख बनाइए । 4
- (ख) एफ.ए.ओ. की परिभाषा के अनुसार योगहर्ट को परिभाषित कीजिए और इसके विनिर्माण का क्रम-प्रवाह आरेख बनाइए । 2+4=6
4. (क) पास्ता फिलाता से आप क्या समझते हैं ? 2
- (ख) पिज्ज़ा के लिए मोज़रेला चीज़ को अधिक पसंद क्यों किया जाता है ? 2
- (ग) मोज़रेला चीज़ बनाने का क्रम-प्रवाह आरेख बनाइए । 4
- (घ) मोज़रेला चीज़ बनाने की प्रत्यक्ष अम्लीकरण विधि के लाभों को लिखिए । 2
5. (क) चीज़ के पक्वन काल में उत्पन्न जैव-रासायनिक परिवर्तनों का वर्णन कीजिए । 5
- (ख) आइसक्रीम मिक्स के शीत कालप्रभावन से आप क्या समझते हैं ? शीत कालप्रभावन के काल में उत्पन्न परिवर्तन और इसके लाभों की सूची बनाइए । 5
6. (क) आइसक्रीम के आयतन में वृद्धि (ओवर-रन) से आप क्या समझते हैं और इसे कैसे परिकलित किया जाता है ? 5
- (ख) आइसक्रीम बनाने का फ्लो चार्ट बनाइए । 5

7. (क) केसीन और सह-अवक्षेप में क्या अन्तर है ? 2
- (ख) सोडियम केसिनेट बनाने की विधि लिखिए और सोडियम केसिनेट के शुष्कन काल में उत्पन्न समस्याओं की व्याख्या कीजिए । इनका निवारण कैसे किया जा सकता है ? 8
8. (क) केसीन और केसिनेट के उपयोग लिखिए । 5
- (ख) स्वीट क्रीम बटर मिल्क (छाछ) के प्रसंस्करण एवं शुष्कन की व्याख्या कीजिए । डेरी उद्योग में इसके उपयोगों को भी लिखिए । 5
-