

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY  
(DDT)**

**Term-End Examination**

01085

**December, 2018**

**BPVI-015 : DAIRY PRODUCTS-II**

*Time : 2 hours*

*Maximum Marks : 50*

---

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

---

---

1. (a) Define Khoa and give the erstwhile PFA Standard of Khoa. 5
- (b) Give the BIS requirements for different types of Khoa. 5
2. (a) Describe the flavour defects in Khoa and Khoa based sweets. 3
- (b) Give the flow diagram of Burfi preparation. 5
- (c) Describe the factors affecting quality of Khoa. 2

3. (a) Describe the chemical composition of Chhana. 2
- (b) State the factors affecting quality of Chhana. 5
- (c) Give the flow chart for manufacture of cow milk Chhana. 3
4. (a) Write the composition of Sandesh. 3
- (b) Give the flow chart for manufacture of Sandesh. 5
- (c) What is Rasogulla mix powder? 2
5. (a) Give the standard of unsweetened condensed milk (Evaporated milk). 2
- (b) Describe the defects occurring in condensed milk. 5
- (c) Give the score-card for judging the condensed milk (sweetened). 3
6. (a) List the types of evaporators used in condensing of milk. 3
- (b) Write the procedure which should be followed for judging condensed milk. 5
- (c) Describe the uses of evaporated milk. 2

7. (a) Give the legal standards of malted milk. 3
- (b) Explain the important features involved in preparation of powder by spray drying process. 5
- (c) Describe the causes of poor solubility of milk powder. 2
8. Write short notes on any *two* of the following :  $2 \times 5 = 10$
- (a) Free Fat in Milk Powder
- (b) Human Milk
- (c) Forewarming
- (d) Chhana Based Sweets
-

डेरी प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा

(डी.डी.टी.)

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2018

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. (क) खोए की परिभाषा दीजिए और खोए के निवर्तमान पी.एफ.ए. मानक दीजिए । 5
- (ख) विभिन्न प्रकार के खोए की बी.आई.एस. संबंधी अनिवार्य शर्तें दीजिए । 5
2. (क) खोया और खोए से बनी मिठाइयों में स्वाद (flavour) संबंधी दोषों (विकारों) का वर्णन कीजिए । 3
- (ख) बर्फी बनाने का क्रम-प्रवाह रेखाचित्र बनाइए । 5
- (ग) खोए की गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले कारकों का वर्णन कीजिए । 2

3. (क) छैना के रासायनिक संयोजन का वर्णन कीजिए । 2
- (ख) छैना की गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले कारकों का उल्लेख कीजिए । 5
- (ग) गाय के दूध से छैना बनाने का क्रम-प्रवाह चार्ट बनाइए । 3
4. (क) संदेश का संयोजन लिखिए । 3
- (ख) संदेश बनाने का क्रम-प्रवाह चार्ट बनाइए । 5
- (ग) रसगुल्ला मिक्स पाउडर क्या है ? 2
5. (क) अमधुकारी संघनित दूध (वाष्पित दूध) के मानक दीजिए । 2
- (ख) संघनित दूध में उत्पन्न होने वाले दोषों (विकारों) का वर्णन कीजिए । 5
- (ग) संघनित दूध (मधुकारी) की जाँच करने के लिए स्कोर-कार्ड दीजिए । 3
6. (क) दूध के संघनन में प्रयुक्त वाष्पकों के प्रकारों की सूची बनाइए । 3
- (ख) संघनित दूध की जाँच करने के लिए किस कार्यविधि का अनुसरण किया जाना चाहिए ? 5
- (ग) वाष्पित दूध के उपयोगों का वर्णन कीजिए । 2

7. (क) माल्टिड (malted) दूध के कानूनी मानक दीजिए । 3
- (ख) स्प्रे शुष्कन प्रक्रिया द्वारा पाउडर बनाने में सम्मिलित महत्वपूर्ण विशेषताओं की व्याख्या कीजिए । 5
- (ग) दुग्ध पाउडर की खराब घुलनशीलता के कारणों का वर्णन कीजिए । 2

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

- (क) दुग्ध पाउडर में मुक्त वसा
- (ख) मानव दूध
- (ग) अग्रतापन/पूर्वतापन
- (घ) छैना से बनी मिठाइयाँ
-