

DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY
(DDT)

1104

Term-End Examination, 2019

BPVI - 013 : MILK PROCESSING AND PACKAGING

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

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

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

- (i) Adulteration
- (ii) Milkshed
- (iii) Lacotometer
- (iv) DMC
- (v) Brine
- (vi) Sanitizing
- (vii) Serum



- (viii) Pathogen
 - (ix) Lipase
 - (x) Z-value
 - (xi) CIP
 - (xii) Saponifying
2. (a) Give the considerations taken into account in planning milk collection. [5]
- (b) Enlist the equipment and containers used at organised farm for milk collection. [5]
3. (a) What are the platform test conducted on a dairy dock ? [5]
- (b) Describe various methods used for chilling raw milk. [5]
4. (a) Write the importance of phosphatase test. [5]
- (b) Describe the methods used for separation of milk. What is skimming efficiency ? [5]
5. (a) Explain different methods used for pasteurization of milk. [6]

(b) Explain factors affecting homogenization efficiency. [4]

6. Define sterilized milk. Explain principle of sterilization process. Describe basic steps involved in sterilization process. [1+3+6=10]

7. (a) List out quality parameters for full cream milk. [2]

(b) Define Recombined milk and briefly describe the method for its manufacturing. [1+7]

8. (a) Enumerate the factors that influence the choice of a detergent. [4]

(b) List the properties of acids and alkalis used for cleaning in dairies. [3+3]

----- x -----

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

सत्रांत परीक्षा, 2019

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

1. निम्नलिखित में से किन्हीं दस को परिभाषित कीजिए : [10×1=10]

- (क) अपमिश्रण (मिलावट)
- (ख) दुग्धशाला
- (ग) दुग्धमापी (लैक्टोमीटर)
- (घ) डी एम सी
- (ङ) लवण जल (ब्राइन)
- (च) स्वास्थ्यकर (सेनिटाइजिंग)
- (छ) सीरम

- (ज) रोगजनक
- (झ) लाइपेज़
- (ञ) जेड-मान
- (ट) सी आई पी
- (ठ) साबुनीकरण
2. (क) दुग्ध संग्रहण की योजना बनाते समय ध्यान में रखने योग्य विचारणीय बिंदुओं का वर्णन कीजिए। [5]
- (ख) दुग्ध संग्रहण हेतु किसी संगठित फार्म में प्रयुक्त उपकरणों और बर्तनों की सूची बनाइए। [5]
3. (क) दुग्ध प्रापण स्थल पर किए जाने वाले प्लेटफॉर्म परीक्षण कौन से हैं ? [5]
- (ख) कच्चे दूध के हिमीकरण में प्रयुक्त विविध विधियों का वर्णन कीजिए। [5]
4. (क) फॉस्फेटेज़ परीक्षण का महत्व लिखिए। [5]
- (ख) दुग्ध-पृथक्करण में प्रयुक्त विधियों का वर्णन कीजिए। मथन क्षमता क्या है ? [5]
5. (क) दुग्ध-पास्तरीकरण में प्रयुक्त विभिन्न विधियों का वर्णन कीजिए। [6]

(ख) समांगीकरण क्षमता को प्रभावित करने वाले कारक लिखिए।
[4]

6. निर्जर्मित दूध की परिभाषा दीजिए। निर्जर्मीकरण प्रक्रिया का सिद्धान्त लिखिए। निर्जर्मीकरण प्रक्रिया में सम्मिलित बुनियादी चरणों का वर्णन कीजिए।
[1+3+6=10]

7. (क) फुल क्रीम दूध के गुणवत्ता संबंधी प्राचलों की सूची बनाइए।
[2]

(ख) पुनःसंयोजित दूध की परिभाषा दीजिए और इसके विनिर्माण की विधि का संक्षेप में वर्णन कीजिए।
[1+7]

8. (क) अपमार्जक के चयन को प्रभावित करने वाले कारकों का वर्णन कीजिए।
[4]

(ख) डेरी में साफ-सफाई में प्रयुक्त अम्लों और क्षारों के गुणधर्मों की सूची बनाइए।
[3+3]

----- x -----