

No. of Printed Pages : 6

1734

BPVI-014

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY**  
**(DDT)**

**Term-End Examination, 2019**

**BPVI-014 : DAIRY PRODUCTS - I**

**Time : 2 Hours**

**Maximum Marks : 50**

---

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

---

1. Attempt any five :
- (a) Phase separation
  - (b) Sterilized cream
  - (c) Emulsion
  - (d) Churning
  - (e) Ageing of cream
  - (f) Crumbly texture
  - (g) Polenske value
  - (h) Saponification number



2. (a) Define cream and classify cream on the basis of fat content. [5]
- (b) Calculate the skimming efficiency of a cream separator for which produce 8.5 kg of cream having 45% of fat from 100kg of milk with 4.0% fat. [5]
3. (a) Give the flow diagram for the preparation of Sterilized cream. [4]
- (b) Discuss the factors affecting skimming efficiency. [6]
4. (a) Enumerate the requirements of a high quality cream. [3]
- (b) Describe different uses of cream in food industry. [4]
- (c) What do you understand by whipping cream ? [3]
5. (a) Give the leagal and BIS Standard of butter. [3+3=6]
- (b) What is over-run in butter ? How it is calculated ? [2+2=4]

6. (a) Give the principle of butter making. [5]
- (b) Enumerate and various churning theories. [5]
7. (a) Write the AGMARK standards of ghee with its advantages. [5]
- (b) Explain the creamery butter method for making ghee. [5]
8. Write short notes on **any two** of the following. [2×5=10]
- (a) Salient feature of low fat spread
- (b) Adulteration of ghee
- (c) Butter oil

----- X -----

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

सत्रांत परीक्षा, 2019

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 पाँच को परिभाषित कीजिए :[5×2=10]
- (a) प्रावस्था पृथक्करण
  - (b) निर्जमीकृत क्रीम
  - (c) इमल्शन
  - (d) मंथन
  - (e) क्रीम का काल प्रभावन
  - (f) भुरभुरी संरचना
  - (g) पोलेन्सके मान
  - (h) सैपोनिफिकेशन संख्या

2. (a) क्रीम को परिभाषित कीजिए और वसा की मात्रा के आधार पर क्रीम को वर्गीकृत कीजिए। [5]
- (b) 4.0% वसा वाले 100 किलोग्राम दूध से यदि 45% वसा वाली 8.5 किलोग्राम क्रीम निकलती है तो क्रीम सेपरेटर की मंथन क्षमता (स्किमिंग क्षमता) की गणना कीजिए। [5]
3. (a) निर्जमीकरण क्रीम बनाने के लिए क्रमदर्शी आरेख प्रस्तुत कीजिए। [4]
- (b) मंथन क्षमता को प्रभावित करने वाले कारकों की चर्चा कीजिए। [6]
4. (a) उच्च गुणवत्ता वाली क्रीम संबंधी आवश्यकताओं का उल्लेख कीजिए। [3]
- (b) खाद्य उद्योग में क्रीम के विभिन्न प्रकार से उपयोगों का वर्णन कीजिए। [4]
- (c) व्हिपिंग क्रीम से आप क्या समझते हैं ? [3]
5. (a) मक्खन के विधिक और बी.आई.एस. मानकों का उल्लेख कीजिए। [3+3=6]
- (b) मक्खन में ओवर-रन क्या है और इसकी गणना किस प्रकार की जाती है? [2+2=4]

6. (a) मक्खन बनाने के सिद्धान्तों का उल्लेख कीजिए। [5]  
(b) विभिन्न मंथन सिद्धान्तों की परिगणना कीजिए। [5]
7. (a) घी के एगमार्क मानक लिखिए। [5]  
(b) घी बनाने की क्रीमरी बटर विधि और इसके लाभों की व्याख्या कीजिए। [5]
8. निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए: [5×2=10]  
(a) अल्प वसा स्प्रेडों की विशेषताएँ  
(b) घी में मिलावट  
(c) बटर ऑइल

----- x -----