

No. of Printed Pages : 6

**BPVI-015**

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY  
(DDT)**

**Term-End Examination**

**December, 2021**

**BPVI-015 : DAIRY PRODUCTS—II**

*Time : 2 Hours*

*Maximum Marks : 50*

**Note :** (i) Attempt any **five** questions.

(ii) Each question carries equal marks.

- |  |  |
|--|--|
| 1. (a) Classify traditional dairy products on the basis of their principle of manufacture. 5 | 3. (a) Give the flow diagram for preparation of milk cake. 5             |
| (b) Write the BIS requirement of different types of Khoa. 5                                  | (b) Describe the body and texture defects in heat desiccated products. 5 |
| 2. (a) Describe the physico-chemical changes during Rabri making. 5                          | 4. (a) Give the flow diagram for the mechanized method of Gulab Jamun. 5 |
| (b) What are the advantages of continuous Khoa making? 5                                     | (b) State the physical and chemical defects in evaporated milk. 5        |
|  | 5. (a) Write various uses of condensed milk. 5                           |
|  | (b) What are the common defects found in dried milk? 5                   |
|  | 6. (a) Give the classification of Roller Driers. 5                       |
|  | (b) Write about the standard of dairy whitener. 5                        |
|  | 7. (a) Give the flow chart of manufacture of Chhana Murki. 5             |
|  | (b) Describe the factors affecting quality of Paneer. 5                  |

**P. T. O.**

[ 3 ]

BPVI-015

8. Write short notes on any *two* of the following :  
2×5=10

- (a) Judging and grading of condensed milk
- (b) Packaging of dried milk
- (c) Types of evaporators

[ 4 ]

BPVI-015

**BPVI-015**

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर. 2021

बी. पी. वी. आई.-015 : डेरी उत्पाद-II

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : (i) किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

(ii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. (क) पारंपरिक दग्ध उत्पादों को उनके निर्माण के सिद्धांत के आधार पर वर्गीकृत कीजिए। 5

(ख) खोए के विभिन्न प्रकारों की बी. आई. एस. अपेक्षाएँ लिखिए। 5

P. T. O.

[ 5 ]

BPVI-015

2. (क) रबडी बनाने के दौरान भौतिक-रासायनिक परिवर्तनों का वर्णन कीजिए। 5
- (ख) सतत खोया बनाने के लाभ क्या हैं ? 5
3. (क) मिल्क केक बनाने की विधि का प्रवाह आरेख बनाइए। 5
- (ख) ऊष्मा स्कंदित उत्पादों में काया एवं संरचना संबंधी दोषों का वर्णन कीजिए। 5
4. (क) गलाबजामन की यंत्रिकत विधि का प्रवाह आरेख बनाइए। 5
- (ख) वाष्पित दध में उत्पन्न होने वाले भौतिक एवं रासायनिक दोषों का उल्लेख कीजिए। 5
5. (क) संघनित दध के विभिन्न उपयोग लिखिए। 5
- (ख) शष्कित दध में पाए जाने वाले सामान्य दोष क्या हैं ? 5

[ 6 ]

BPVI-015

6. (क) रोलर शष्कों का वर्गीकरण कीजिए। 5
- (ख) डेयरी व्हाइटनर के मानक के बारे में लिखिए। 5
7. (क) छैना मर्की बनाने की विधि का प्रवाह आरेख बनाइए। 5
- (ख) पनीर की गणवत्ता को प्रभावित करने वाले कारकों का वर्णन कीजिए। 5
8. निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : 2×5=10
- (क) संघनित दध का मल्यांकन और वर्गीकरण
- (ख) शष्कित दध की पैकेजिंग
- (ग) वाष्पकों के प्रकार

BPVI-015

P. T. O.