

No. of Printed Pages : 3

BPVI-016**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY****(DDT)****Term-End Examination****December, 2021****BPVI-016 : DAIRY PRODUCTS—III***Time : Two Hours**Maximum Marks : 50*

ముద్రించబడిన పేజీల సంఖ్య : 3

BPVI-016**డైరీ టెక్నాలజీలో డిప్లొమా (DDT)****టెర్మ్ - ఎండ్ పరీక్ష****డిసెంబర్., 2021****BPVI-016 : డైరీ ఉత్పత్తి - III***సమయం : 2 గంటలు**గరిష్ట మార్కులు : 50**గమనిక : (i) ఏవైనా అయిదు ప్రశ్నలకు సమాధానములు రాయండి.**(ii) అన్ని ప్రశ్నలకు మార్కులు సమానం.*

1. (a) మంచి కల్చర్ లక్షణాలు వర్ణించండి. 5
- (b) స్టార్టర్ కల్చర్ని పొందుపరిచే పద్ధతులు రాయుము. 5
2. (a) ప్రపంచంలోని వివిధ ప్రాంతాలలో వివిధంగా ఉన్న పాలు పేరు రాయుము. 5
- (b) పెరుగు తయారీ ప్లో చిత్రం గీయుము. 5
3. (a) పులిసిన పాలు నాణ్యతని ఉంచడం పై ప్రభావం చూపించే అంశాలు రాయుము. 5
- (b) రియోలజి మరియు పండింట్ విధానం ఆధారంగా చీజ్ని వర్గీకరించండి. 5
4. (a) ప్రాసెస్డ్ చీజ్ తయారీలో ప్రధానమైన విధాలు ఇవ్వండి. 5
- (b) మంచి సగటు ఐస్-క్రీం యొక్క కూర్పు మరియు పోషకాలు విలువని ఇవ్వండి. 5
5. (a) ఐస్ -క్రీం యొక్క తయారీ ప్రక్రియని రాయుము. 5
- (b) ఐస్-క్రీంలో సాధారణ లోపాలు రాయుము. 5

6. యాసిడ్ కెసిన్ యొక్క తయారీ ప్రక్రియని వర్ణించండి. 10
7. (a) వివిధ వే రకాలు యొక్క కూర్పు ఇవ్వండి. 5
- (b) వే ప్రోటీన్ కాన్సన్ట్రేట్ యొక్క తయారీ ప్రక్రియని రాయుము. 5
8. ఈ క్రింది వాటిలో ఏవైనా రెండిటి పై లఘు టీకాలు రాయుము: 5 ఒక్కోటి
- (a) రివర్స్ ఆస్మోసిస్ (ఆర్ఓ)
- (b) స్వీట్ క్రిం బటర్ మిల్క్ వినియోగం.
- (c) ఐస్-క్రింలో ఓవర్‌రన్ గురించి రాయుము.