

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY
(DDT)**

Term-End Examination

December, 2022

BPVI-015 : DAIRY PRODUCTS-II

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

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

1. State the difference between the following : $5 \times 2 = 10$
- (a) Paneer and Chhena
 - (b) Danedar Khoa and Dhap
 - (c) Vacuum Packaging and Modified Atmospheric Packaging
 - (d) Gulab jamun and Rasgulla
 - (e) Human Milk and Cow Milk
2. (a) Write about continuous method of Khoa-making and its disadvantages. 5
- (b) Write the flow diagram for preparation of Burfi. 5

- 3.** (a) Describe the factors affecting quality of Paneer. 5
- (b) Give the flow-chart for manufacture of Sandesh. 5
- 4.** (a) Write the principle of preparation of Rasmalai and procedure for its preparation. 5
- (b) Describe the method of preparation of Peda. 5
- 5.** (a) Write the uses of condensed milk in food products. 5
- (b) Write about the microbial and non-microbial defects in condensed milk. 5
- 6.** (a) Describe the common defects of dried milk. 5
- (b) What are the major ingredients of Dairy whiteners ? Write in brief. 5
- 7.** (a) Give the flow diagram for preparation of sweetened condensed milk. 5
- (b) State the advantages of evaporating milk under vacuum. 5

8. Write short notes on any **two** of the following :

$2 \times 5 = 10$

- (a) Packaging of dried milk
 - (b) Spray drying of milk
 - (c) Recombined milk paneer
 - (d) Process of making Kalakand
-

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2022

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. निम्नलिखित में अंतर स्पष्ट कीजिए : 5×2=10
- (क) पनीर और छैना
- (ख) दानेदार खोया और धाप
- (ग) निर्वात पैकेजिंग और परिवर्तित वायुमंडलीय पैकेजिंग
- (घ) गुलाब जामुन और रसगुल्ला
- (ङ) मानव दूध और गाय का दूध
2. (क) खोया बनाने की सतत विधि और इसके दोष लिखिए । 5
- (ख) बर्फी बनाने का क्रम-प्रवाह (फ्लो) आरेख बनाइए । 5

3. (क) पनीर की गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले कारकों का वर्णन कीजिए । 5
- (ख) संदेश बनाने का फ्लो-चार्ट दीजिए । 5
4. (क) रसमलाई बनाने का सिद्धांत लिखिए और इसके निर्माण की कार्यविधि लिखिए । 5
- (ख) पेड़ा बनाने की विधि का वर्णन कीजिए । 5
5. (क) खाद्य उत्पादों में संघनित दूध के उपयोग लिखिए । 5
- (ख) संघनित दूध में सूक्ष्मजीवीय और गैर-सूक्ष्मजीवीय दोषों के बारे में लिखिए । 5
6. (क) शुष्कित दूध के सामान्य दोषों का वर्णन कीजिए । 5
- (ख) डेरी व्हाइटनर की प्रमुख सामग्रियाँ क्या हैं ? संक्षेप में लिखिए । 5
7. (क) मधुकारी संघनित दूध बनाने का क्रम-प्रवाह (फ्लो) आरेख बनाइए । 5
- (ख) दूध के निर्वात वाष्पीकरण के लाभ बताइए । 5

8. निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर संक्षेप में टिप्पणियाँ लिखिए :

2×5=10

- (क) शुष्कित दूध का पैकेजिंग
 - (ख) दूध का स्प्रे शुष्कन
 - (ग) पुनःसंयोजित दुग्ध पनीर
 - (घ) कलाकंद बनाने की प्रक्रिया
-