

DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY (DDT)

Term-End Examination

December, 2022

BPVI-016 : DAIRY PRODUCTS-III

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

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

1. (a) Write the role of starters in fermented foods. 5
- (b) What are common starter cultures used for preparation of fermented dairy products ? 5
2. (a) Write some health-promoting attributes of fermented milk. 5
- (b) Give the flow diagram for manufacture of Dahi. 5
3. (a) Write the definition of 'cheese'. 3
- (b) List the equipment and raw materials required for cheese-making. 7
4. (a) Write the classification of Frozen Dairy Products based upon concentration of certain constituents. 5
- (b) List the common defects in Ice-cream. 5

- 5.** (a) Write the manufacturing process of Acid Casein. 5
- (b) State the uses of Casein and Caseinates. 5
- 6.** (a) Write the composition of Buttermilk and its uses. 5
- (b) List the nutritional properties of Ghee residue. 5
- 7.** (a) Write the procedure of Lassi preparation. 5
- (b) Give the requirements for the preparation of Softy. 5
- 8.** (a) State the procedure for manufacturing Whey Protein Concentrate. 5
- (b) Write the major steps involved in the manufacture of Processed Cheese. 5
-

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2022

बी.पी.वी.आई.-016 : डेरी उत्पाद-III

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

1. (क) किण्वित खाद्य-पदार्थों में आरंभक (स्टार्टर) की भूमिका लिखिए। 5
(ख) किण्वित डेरी उत्पादों के निर्माण के लिए उपयोग किए जाने वाले सामान्य आरंभक संवर्धन कौन-से हैं? 5
2. (क) किण्वित दूध की कुछ स्वास्थ्य-वर्धक विशेषताएँ लिखिए। 5
(ख) दही के निर्माण का प्रवाह चित्र बनाइए। 5
3. (क) 'चीज़' की परिभाषा लिखिए। 3
(ख) चीज़ के निर्माण के लिए आवश्यक उपकरण और अपरिष्कृत सामग्रियों (कच्चा माल) की सूची बनाइए। 7
4. (क) कुछ घटकों की सांद्रता के आधार पर हिमीकृत डेरी उत्पादों का वर्गीकरण लिखिए। 5
(ख) आइसक्रीम में सामान्य दोषों की सूची तैयार कीजिए। 5

5. (क) अम्ल केसीन की निर्माण प्रक्रिया लिखिए । 5
(ख) केसीन और केसीनेटों के उपयोगों का उल्लेख कीजिए । 5
6. (क) मट्टा (छाछ) के संघटन और इसके उपयोग लिखिए । 5
(ख) घी अपशिष्ट के पोषण संबंधी गुणों की सूची तैयार कीजिए । 5
7. (क) लस्सी निर्मित करने की क्रियाविधि लिखिए । 5
(ख) सॉफ्टी निर्मित करने के लिए किन चीज़ों की आवश्यकता होती है ? बताइए । 5
8. (क) व्हे प्रोटीन सांद्र निर्मित करने की क्रियाविधि का उल्लेख कीजिए । 5
(ख) प्रक्रमित चीज़ निर्मित करने से संबंधित प्रमुख चरण लिखिए । 5
-