

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY
(DDT)**

Term-End Examination

December, 2023

BPVI-015 : DAIRY PRODUCTS-II

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

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

(ii) All questions carry equal marks.

1. (a) Name the types of Khoa marketed in India and state the factors affecting composition of Khoa. 5
(b) List the factors affecting quality and yield of Khoa. 5
2. (a) Write the flow diagram of the manufacture of Basundi. 5
(b) Name the Khoa based sweets and give flow diagram of the industrial method of Peda making. 5
3. (a) Describe the factors affecting quality of Paneer. 5
(b) Write flow chart for manufacture of Chhana. 5

4. (a) Define Sandesh and give the flow chart for manufacture of Sandesh. 5
- (b) Write in brief the methods of 'Preservation of Paneer'. 5
5. (a) Define condensed milk and state the types of condensed milk prepared from milk. 5
- (b) Write the physico-chemical changes occurring in condensed milk during processing. 5
6. (a) Classify the dried milks (any *two*) : 5
- (i) on the basis of type of drier
- (ii) heat applied and
- (iii) based on fat contents
- (b) Write the principles of drying of milk. 5
7. (a) Write the procedure of preparation of malted milk powder. 5
- (b) Write the procedure for preparation of Gulab Jamun. 5
8. (a) Give flow chart for manufacture of Rasmalai. 5
- (b) Write about the mechanized methods of Khoa-making. 5

BPVI-015**डेरी प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा****(डी. डी. टी.)****सत्रांत परीक्षा****दिसम्बर, 2023****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) भारत में बाजार में बिकने वाले खोए के प्रकारों के नाम लिखिए तथा खोए के संयोजन को प्रभावित करने वाले कारकों का उल्लेख कीजिए।
5
 - (ख) खोए की प्राप्ति और गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले कारकों की सूची बनाइए। 5
 2. (क) बसुंधी बनाने की विधि का प्रवाह आरेख बनाइए।
5
 - (ख) खोए से बनी मिठाइयों के नाम लिखिए और पेड़ा बनाने की औद्योगिक विधि का प्रवाह आरेख बनाइए। 5
 3. (क) पनीर की गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले कारकों का वर्णन कीजिए। 5
 - (ख) छैना बनाने की विधि का प्रवाह आरेख बनाइए। 5

4. (क) संदेश को परिभाषित कीजिए और संदेश बनाने की विधि का प्रवाह आरेख बनाइए। 5
- (ख) पनीर के परिरक्षण की विधियाँ संक्षेप में लिखिए। 5
5. (क) संघनित दूध को परिभाषित कीजिए और दूध से बनाए जाने वाले संघनित दूध के प्रकारों का उल्लेख कीजिए। 5
- (ख) प्रसंस्करण के दौरान संघनित दूध में होने वाले भौतिक-रासायनिक परिवर्तन लिखिए। 5
6. (क) निम्नलिखित आधारों में से किन्हीं दो के आधार पर शुष्कित दूध को वर्गीकृत कीजिए : 5
- (i) शुष्कक के प्रकार के आधार पर
- (ii) प्रयुक्त ऊष्मा; और
- (iii) विद्यमान वसा के आधार पर
- (ख) दूध के शुष्कन के सिद्धान्त लिखिए। 5
7. (क) माल्टयुक्त दुग्ध पाउडर बनाने की क्रियाविधि लिखिए। 5
- (ख) गुलाबजामुन बनाने की क्रियाविधि लिखिए। 5
8. (क) रसमलाई बनाने की विधि का प्रवाह आरेख बनाइए। 5
- (ख) खोया बनाने की यंत्रीकृत विधियों के बारे में लिखिए। 5