

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY
(DDT)**

Term-End Examination

June, 2012

BPVI-016 : DAIRY PRODUCTS-III

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

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

1. Define *any ten* of the following terms : **1x10=10**
- (a) Fermentation
 - (b) Bulk starter
 - (c) Freeze-dried cultures
 - (d) Probiotic foods
 - (e) Microbiological safety
 - (f) Microbe
 - (g) Sterile
 - (h) Whey
 - (i) Therapeutic
 - (j) Paraffining
 - (k) Brine
 - (l) Dry ice

2. (a) What is role of starter culture in fermented foods ? 2
- (b) What are the desirable characteristics of a good starter culture ? 4
- (c) How will you prepare good quality starter cultures ? 4
3. (a) Give industrial method of manufacture of Shrikhand. 5
- (b) What is lassi ? Give its proximate composition. Give the flow diagram for manufacture of lassi. 5
4. (a) Give definition of "Cheese". 2
- (b) Name the steps involved in manufacture of Cheddar Cheese. 6
- (c) Name common body defects in the cheddar cheese. 2
5. (a) What do you understand by the term, "pasta filata" ? What are the most desired properties of Mozzarella Cheese ? Give its method of manufacture. 1+1+4=6
- (b) Define pasteurized processed cheese products. Name the main types of processed cheese products. Give important steps in manufacture of the processed cheese products. 1+1+2=4

6. (a) Define ice-cream and give its average composition. 2
- (b) Give the flow diagram for preparation of Ice-cream. 4
- (c) What is purpose of adding stabilizers and emulsifiers in ice-cream. 4
7. (a) What is casein ? Give the method for production of industrial casein. 5
- (b) Give the composition of cheese whey. List the basic steps in production of condensed whey. 5
8. Write short notes on *any two* of the following : 5+5=10
- (a) Membrane filtration.
- (b) Buttermilk and its utilization.
- (c) Whey protein concentrate
- (d) Common body and texture defects in Ice-cream and their preventive measures.
-

डेयरी प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा (डी.डी.टी)

सत्रांत परीक्षा

जून, 2012

बी.पी.वी.आई.-016 : डेरी उत्पाद-III

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

1. किन्हीं दस को परिभाषित कीजिए : 1x10=10
- (a) किण्वन
 - (b) बृहद् स्टार्टर
 - (c) फ्रीज़-शुष्कित संवर्ध
 - (d) प्रोबायोटिक खाद्यपदार्थ
 - (e) सूक्ष्मजीवीय सुरक्षा
 - (f) रोगजनक
 - (g) निर्जर्मित करना
 - (h) व्हे
 - (i) चिकित्सीय
 - (j) पैराफिनिंग
 - (k) लवण जल
 - (l) शुष्क बर्फ

2. (a) किण्वित खाद्यपदार्थों में स्टार्टर संवर्ध की भूमिका क्या है? 2
- (b) अच्छे स्टार्टर संवर्ध की वांछनीय विशेषताएँ क्या हैं? 4
- (c) आप अच्छे किस्म के स्टार्टर संवर्ध कैसे तैयार करेंगे? 4
3. (a) श्रीखंड के निर्माण की औद्योगिक विधि लिखिए। 5
- (b) लस्सी क्या है? इसका सन्निकट संयोजन दीजिए। 5
लस्सी-निर्माण का फ्लो-रेखाचित्र दीजिए।
4. (a) "चीज़" की परिभाषा दीजिए। 2
- (b) चेडर चीज़ के निर्माण में सम्मिलित चरणों के नाम लिखिए। 6
- (c) चेडर चीज़ में सामान्य देह दोषों के नाम लिखिए। 2
5. (a) 'पास्ता फिलाता' से आप क्या समझते हैं? मोज़रेला चीज़ के सर्वाधिक वांछित गुणधर्म क्या हैं? इसके निर्माण की विधि लिखिए। 1+1+4=6
- (b) पास्तेरीकृत प्रसंस्कृत चीज़ उत्पादों को परिभाषित कीजिए। प्रसंस्कृत चीज़ उत्पादों के मुख्य प्रकारों के नाम लिखिए। प्रसंस्कृत चीज़ उत्पादों के निर्माण के महत्वपूर्ण चरणों को लिखिए। 1+1+2=4
6. (a) आइस क्रीम को परिभाषित कीजिए और इसका औसत संयोजन दीजिए। 2
- (b) आइस क्रीम के निर्माण का फ्लो-रेखाचित्र दीजिए। 4
- (c) आइस क्रीम में स्थिरीकारकों एवं पादसीकारकों को मिलाने का उद्देश्य क्या है? 4

7. (a) केसीन क्या है? औद्योगिक केसीन के निर्माण की विधि लिखिए। 5
- (b) चीज़ व्हे का संयोजन दीजिए। सांद्रित व्हे निर्माण के बुनियादी चरणों की सूची बनाइए। 5
8. किन्हीं दो पर संक्षेप में नोट लिखिए : 5+5=10
- (a) झिल्ली निस्थंदन
- (b) छाछ एवं इसकी उपयोगिता
- (c) व्हे प्रोटीन सांद्रण
- (d) आइस क्रीम के देह एवं संरचना संबंधी सामान्य दोष एवं इसके निवारणात्मक उपाए।
-