

DIPLOMA IN DAIRY TECH.

Term-End Examination

June, 2014

BPVI-015 : DAIRY PRODUCTS- II

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : Attempt any Five Questions. All questions carry equal marks.

1. Define *any ten* of the following : **10x1=10**

- (a) Dhap
- (b) SSHE
- (c) Planetary mixer
- (d) Coagulant
- (e) Filled milk
- (f) Additives
- (g) Preservative
- (h) Baume' hydrometer
- (i) Sugar rotation (optical rotation)

- (j) Cakiness
 - (k) Wettability
 - (l) Instantization
2. (a) Classify traditional indigenous dairy products on the basis of their principle of manufacture. **5**
- (b) Give the average chemical composition of khoa. Identify the factors affecting composition of khoa. **5**
3. (a) Name some common khoa based sweets and give the flow diagram for preparation of burfi. **5**
- (b) List the factors that affect the shelf life of khoa and khoa based sweets. **5**
4. (a) What is the gross chemical composition of paneer? Enlist the factors affecting the quality of paneer. **5**

- (b) Give the flow diagram for preparation of chhana from cowmilk. What steps do you recommend for production of quality product? 5
5. (a) What is evaporation? Explain its basic elements. Describe the principle of multiple effect evaporation? 1+1+3
- (b) Give the flow diagram with processing parameters too manufacture of sweetened condensed milk. 5
6. (a) What is the purpose of following steps in preparation of evaporated milk. 3+3
- (i) Homogenization
- (ii) Pilot sterilization
- (b) What are the causes of sandiness defect in condensed milk? 2
- (c) What are the causes of sediments defect in evaporated milk? 2

7. (a) What is the purpose of milk drying? Give the principles of spray and roller drying **5**
- (b) Why breast milk is the best milk for infant feeding. **5**
8. Write short notes on any two: **5x2=10**
- (i) Off-flavour defects in dried milks.
- (ii) Fluid bed drier
- (iii) Crystallization
- (iv) Rasogulla

डी.डी.टी.

सत्रांत परीक्षा

जून, 2014

बी.पी.वी.आई.-015 : डेरी उत्पाद-II

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

1. (क) किन्हीं दस को परिभाषित कीजिए : **1x10=10**
- (a) धप (Dhap)
- (b) एस एस एच ई
- (c) ग्रहीय मिक्सर
- (d) स्कंदक
- (e) फिल्लड (Filled) दूध
- (f) योज्य
- (g) बोमे हाइड्रोमिटर
- (h) शर्करा घूर्णन (ध्रुवण घूर्णन)
- (i) केकन
- (j) गीला होने की योग्यता
- (k) तात्कालिकरण
- (l) परिरक्षक

- 2 (क) परंपरागत देशी डेरी उत्पादों को इनके विनिर्माण के सिद्धान्त के आधार पर वर्गीकृत कीजिए। 5
- (ख) खोए का औसतन रासायनिक संयोजन दीजिए। खोए के संयोजन को प्रभावित करने वाले कारकों की पहचान कीजिए। 5
3. (क) खोए से बनी कुछ सामान्य मिठाइयों के नाम लिखिए और बर्फी बनाने का क्रमप्रवाह-आरेख दिजिए। 5
- (ख) खोया और खोया निर्मित मिठाइयों के निधानी जीवन को प्रभावित करने वाले कारकों की सूची बनाइए। 5
4. (क) पनीर का सकल रासायनिक संयोजन क्या है? पनीर की गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले कारकों की सूची बनाइए। 5
- (ख) गाय के दूध से छेना निर्माण का क्रमप्रवाह आरेख दीजिए। गुणवत्ता उत्पाद के निर्माण के लिए आप कौन से कदम उठाने का सुझाव देंगे? 5
5. (क) वाष्पन क्या है? इसके मूलतत्त्वों का वर्णन कीजिए। बहुविध प्रभाव वाष्पक के सिद्धांत का वर्णन कीजिए। 1+1+3
- (ख) मधुकारी संघनित दूध के विनिर्माण का क्रमप्रवाह आरेख, प्रसंस्करण प्राचलों सहित दिजिए। 5

6. (क) वाष्पित दूध के निर्माण में निम्नलिखित चरणों का उद्देश्य क्या है? **3+3=6**
- (i) समांगीकरण
- (ii) आरंभिक निर्जर्मीकरण
- (ख) संघनित दूध में रेत जैसे दोष के कारण क्या ? **2**
- (ग) वाष्पित दूध में अवसाद (Sediment) दोष के कारण क्या है? **2**
7. (क) दूध शुष्कन का उद्देश्य क्या है? स्प्रे और रोलर शुष्कन के सिद्धान्तों का वर्णन कीजिए। **5**
- (ख) शिशु आहार के लिए माँ के दूध को सर्वश्रेष्ठ क्यों माना जाता है? **5**
- 8 संक्षेप में (किन्हीं दो पर) नोट लिखिए: **5x2=10**
- (i) शुष्कित दूध में अपसुरुचिक दोष
- (ii) तरल परत शुष्कक
- (iii) क्रिस्टलीकरण
- (iv) रसगुल्ला

— ** —