

DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY (DDT)

Term-End Examination

01882

June, 2016

BPVI-015 : DAIRY PRODUCTS-II

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

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

1. Answer any five of the following : 5x2=10
- (a) Define Khoa as per the PFA/FSSA rules. Enlist the main sweets made from Khoa.
 - (b) In which form the lipids, sugar and minerals are present in Khoa ?
 - (c) How desirable grains are developed in Danedar Khoa ?
 - (d) Write the flow diagram of an improved method of rabri making.
 - (e) How much and at what stage sugar is added for basundi making ?
 - (f) Write the nutritive value of heat desiccated traditional milk products.
2. Explain any five of the following : 5x2=10
- (a) BIS requirements for Mawa burfi.
 - (b) Difference between Gulabjamun and Pantua.

- (c) Difference between Kalakand and Milk cake.
 - (d) Gross composition of Peda.
 - (e) List the factors that affect the shelf life of Khoa and Khoa based sweets.
 - (f) Extension of Shelf life of Khoa.
3. Comment on any five of the following : **5x2=10**
- (a) Water activity
 - (b) PFA/FSSA standards for Paneer
 - (c) Type and strength of coagulant in Chhana making
 - (d) Heat stability of milk
 - (e) Filled Paneer
 - (f) Improved method for manufacture of Chhana
4. (a) Write down the steps involved in manufacture of rasmalai. **5**
- (b) Write down the microbiological quality of Chhana. **5**
5. (a) Define sweetened condensed milk and evaporate milk as per Prevention of Food Adulteration (PFA) Act 2000/FSSA 2006. **5**
- (b) How much sugar should be added to milk to give 43.1% sugar in condensed milk, if fresh milk contains 12.3% total milk solids and condensed milk contains 31.0% total milk solids ? **5**

6. (a) What items are considered in the scorecard proposed by American Dairy Science Association (ADSA) for condensed milk and evaporated milk ? 5
- (b) Enumerate the principles of roller drying and spray drying. 5
7. (a) Explain spray drying process. What are three major stages of spray drying ? 5
- (b) Discuss basic operations involved in production of milk powder. 5
8. (a) Describe the organoleptic, physico-chemical and reconstititional properties of dried milks. 7
- (b) What do you mean by feathering ? Name the factors that enhance the stability of milk proteins. 3
-

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2016

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. किन्हीं पाँच के उत्तर दीजिए।

5x2=10

- खोया को पी.एफ.ए./एफ.एस.एस.ए. नियमों के अनुसार परिभाषित कीजिए। खोया से बनी मुख्य मिठाइयों के नाम लिखिए।
- लिपिड, शर्करा और खनिज तत्व किस रूप में खोया में विद्यमान होते हैं ?
- दानेदार खोया में वांछनीय कणों को कैसे विकसित किया जाता है ?
- रबड़ी बनाने की संवर्धित (improved) विधि का फ्लो रेखाचित्र बनाइए।
- बासुंदी बनाने में चीनी कितनी और किस चरण पर मिलाई जाती है ?
- ऊष्मा शुष्कित परंपरागत दुग्ध उत्पादों के पोषणिक मान लिखिए।

2. किन्हीं पाँच का वर्णन कीजिए। 5x2=10
- मावा बर्फी के लिए बी.आई.एस. संबंधी अनिवार्यताएँ।
 - गुलाब जामुन और पंटुआ में अंतर
 - कलाकंद और मिल्क केक में अंतर
 - पेड़े का सकल संयोजन
 - खोया और खोए से बनी मिठाइयों के निधानी जीवन को प्रभावित करने वाले कारकों की सूची बनाइए।
 - खोए के निधानी जीवन का विस्तार
3. किन्हीं पाँच पर टिप्पणी कीजिए। 5x2=10
- जल क्रिया
 - पनीर के लिए पी.एफ.ए./एफ.एस.एस.ए. मानक
 - छैना बनाने में स्कंदक की किस्म और क्षमता
 - दूध की ऊष्मीय स्थिरता
 - फिल्ड (Filled) पनीर
 - छैना बनाने की संवर्धित (Improved) विधि
4. (a) रसमलाई बनाने में शामिल चरणों को लिखिए। 5
- (b) छैना की सूक्ष्मजैविकी विशेषता का वर्णन कीजिए। 5
5. (a) खाद्य अपमिश्रण रोकथाम (पी.एफ.ए.) अधिनियम 2000/एफ.एस.एस.ए. 2006 के अनुसार मधुकारी संघनित दूध और वाष्पित दूध को परिभाषित कीजिए। 5
- (b) संघनित दूध में 43.1% शर्करा के लिए दूध में कितनी शर्करा मिलाई जानी चाहिए यदि ताजे दूध में 12.3% कुल दुग्ध ठोस और संघनित दूध में 31.0% कुल दुग्ध ठोस हो? 5

6. (a) संघनित दूध और वाष्पित दूध के लिए अमेरिकी डेरी विज्ञान संघ (ए.डी.एस.ए.) द्वारा निर्मित स्कोर कार्ड में किन मदों पर विचार किया जाता है? 5
- (b) रोलर शुष्कन और स्प्रे शुष्कन के सिद्धांतों को लिखिए। 5
7. (a) स्प्रे शुष्कन प्रक्रिया का वर्णन कीजिए। स्प्रे शुष्कन के तीन मुख्य चरण कौन से हैं? 5
- (b) दुग्ध पाउडर बनाने में शामिल बुनियादी परिचालनों की चर्चा कीजिए। 5
8. (a) शुष्कित दुग्धों के इन्द्रियग्राही, भौतिक-रासायनिक और पुनः संयोजित गुणधर्मों का वर्णन कीजिए। 7
- (b) फैदरिंग (feathering) से आप क्या समझते हैं? दुग्ध प्रोटीनों की स्थिरता बढ़ाने वाले कारकों के नाम लिखिए। 3
-