

No. of Printed Pages : 6

02375 **BPVI-015**

DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY

(DDT)

TERM-END EXAMINATION, 2019

BPVI-015 : DAIRY PRODUCTS-II

Time : 2 Hours]

[Maximum Marks : 50

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

1. (a) Define Paneer under erstwhile PFA act. [2]
(b) State the factors affecting the quality of Paneer. [4]
(c) Write the chemical composition of Chhena. [4]
2. (a) Name the Chhena based sweets. [2]
(b) Describe the method for manufacture of Rasmalai. [4]
(c) Give the flow chart for manufacture of Chhena Murki. [4]
3. (a) List the classification of traditional milk products on the basis of principle of manufacturing. [4]

- (b) Describe the different types of Khoa manufactured in India. [2]
- (c) Write about the improved method of Khoa making. [4]
4. (a) Give the flow diagram of large scale of preparation of Rabri. [4]
- (b) Name of Khoa based sweets. [2]
- (c) Describe the method of preparation of Kalakand. [4]
5. (a) Write the flavour defects in Khoa and Khoa based sweets. [4]
- (b) Describe the multiple effects evaporator. [4]
- (c) State the advantages of forewarming. [2]
6. (a) Give the flow diagram for manufacture of evaporated milk. [4]
- (b) Give the score card for condensed milk grading. [2]
- (c) State the uses of condensed milk. [4]

7. (a) Write the legal standard of milk powder. [2]
- (b) Describe the principle of drying and classification of roller drier. [4]
- (c) Write about the basic operations involved in milk powder production. [4]
8. Write in short on any five : [2×5=10]
- (a) Quality attributes of dried milk.
- (b) Common defects in dried milk.
- (c) Retail packaging of dried milk.
- (d) Self life of Paneer
- (e) Defects in Paneer.
- (f) Dairy Whitener

----- X -----

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

सत्रांत परीक्षा, 2019

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. (a) निवर्तमान पी एफ ए अधिनियम के तहत पनीर की परिभाषा दीजिए। [2]
- (b) पनीर की गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले कारकों का वर्णन कीजिए। [4]
- (c) छैना का रासायनिक संयोजन लिखिए। [4]
2. (a) छैना से बनी मिठाइयों के नाम लिखिए। [2]
- (b) रसमलाई बनाने की विधि लिखिए। [4]
- (c) छैना मुर्की बनाने के लिए फ्लो चार्ट बनाइए। [4]

3. (a) विनिर्माण-सिद्धान्त के आधार पर परंपरागत दुग्ध उत्पादों का वर्गीकरण दीजिए। [4]
- (b) भारत में निर्मित खोए के विभिन्न प्रकारों का वर्णन कीजिए। [2]
- (c) खोया बनाने की विधि के बारे में लिखिए। [4]
4. (a) बड़े पैमाने पर रबड़ी बनाने का फ्लो-रेखाचित्र बनाइए। [4]
- (b) खाए से बनी मिठाइयों के नाम लिखिए। [2]
- (c) कलाकंद बनाने की विधि लिखिए। [4]
5. (a) खोया और खोए से बनी मिठाइयों में (flavour) संबंधी दोष लिखिए। [4]
- (b) बहुप्रभावी वाष्पक के बारे में लिखिए। [4]
- (c) पूर्वतापन (forewarming) के लाभ लिखिए। [2]
6. (a) वाष्पित दूध बनाने के लिए फ्लो-रेखाचित्र बनाइए। [4]
- (b) संघनित दुग्ध ट्रेडिंग के लिए स्कोर कार्ड दीजिए। [2]
- (c) संघनित दूध के उपयोग लिखिए। [4]
7. (a) दुग्ध पाउडर के कानूनी मानक लिखिए। [2]

(b) शुष्कक का सिद्धांत और रोलर शुष्कक का वर्गीकरण लिखिए। [4]

(c) दुग्ध पाउडर निर्माण में सम्मिलित मौलिक प्रक्रियाओं के बारे में लिखिए। [4]

8. संक्षेप में किन्हीं पाँच पर लिखिए: [2×5=10]

(a) शुष्कित दूध की गुणवत्ता-विशेषताएं

(b) शुष्कित दूध के सामान्य दोष

(c) शुष्कित दूध की फुटकर पैकेजिंग

(d) पनीर का निधानी जीवन

(e) पनीर में दोष

(f) डेरी व्हाइटनर

----- x -----