

1093345

No. of Printed Pages : 8

BPVI-016

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY
(DDT)**

Term-End Examination

June, 2019

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 : 1×10=10

- (a) Multiple strain culture
- (b) Growth medium
- (c) Liquid starters
- (d) UHT lassi
- (e) Enzymatic spoilage

(A-50) P. T. O.

- (f) Soft cheese
 - (g) Sour butter milk
 - (h) Protein hydrolysates
 - (i) Trimming of Cheese
 - (j) Frozen brine
 - (k) Milk fat products
 - (l) Aufait icecream
2. (a) Describe the method of preservation of dairy starter culture. 5
- (b) Give the flow diagram for manufacture of lassi. 5
3. (a) Describe the erstwhile PFA standard and production method for Shrikhand. 5
- (b) Write the flow diagram of industrial method of manufacture of yoghurt. 5
4. (a) Give the classification of frozen dairy products based upon concentration of certain constituents. 5
- (b) Describe the flavour defects in Icecream. 5

5. (a) State the BIS standard of edible casein. 5
- (b) Give the uses of casein and caseinates. 2
- (c) Define caseinate and give composition of sodium caseinate. 3
6. (a) Give the chemical composition of sweet cream butter milk. 2
- (b) Write about the utilization of sweet cream butter milk in dairy industry. 5
- (c) State the method for manufacture of lactose. 3
7. (a) Write about the indigenous frozen dairy products. 5
- (b) State the advantages of homogenization of icecream mix. Give operational parameters. 5

8. Write short notes on any *two* of the following :

2×5=10

- (a) Ultrafiltration
- (b) Utilization of Ghee residue
- (c) Cooling and ageing of Icecream mix
- (d) Buffalo milk cheddar cheese

बी. पी. वी. आई.-017

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2019

बी. पी. वी. आई.-016 : डेरी उत्पाद-III

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

1. निम्नलिखित में से किन्हीं दस को परिभाषित कीजिए :

1×10=10

(क) बहु स्ट्रेन कल्चर

(ख) वृद्धि माध्यम

(ग) तरल आरंभक

(घ) यू. एच. टी. लस्सी

(ङ) एंजाइमी विकृति

- (च) मृदु चीज
- (छ) खट्टी छाछ
- (ज) प्रोटीन जलापघटनी
- (झ) चीज ट्रिमिंग
- (ञ) हिमशीतित लवण जल
- (ट) दुग्ध वसा उत्पाद
- (ठ) आउफेट आइसक्रीम
2. (क) डेरी आरंभक कल्चर को परिरक्षित करने की विधि का वर्णन कीजिए। 5
- (ख) लस्सी बनाने का क्रम-प्रवाह रेखाचित्र बनाइए। 5
3. (क) श्रीखंड संबंधी निवर्तमान पी. एफ. ए. मानकों का वर्णन कीजिए और इसे बनाने की विधि भी लिखिए। 5
- (ख) योगहर्ट बनाने की औद्योगिक विधि का क्रम-प्रवाह रेखाचित्र बनाइए। 5

4. (क) हिमीकृत डेरी उत्पादों का वर्गीकरण, कुछ घटकों की सान्द्रता के आधार पर कीजिए। 5
- (ख) आइसक्रीम में गंध संबंधी दोषों का वर्णन कीजिए। 5
5. (क) खाद्य केसिन के बी. आई. एस. मानकों को लिखिए। 5
- (ख) केसिन और केसिनेटों के उपयोग लिखिए। 2
- (ग) केसिनेट को परिभाषित कीजिए और सोडियम केसिनेट का संयोजन दीजिए। 3
6. (क) ताजी क्रीम के मट्ठे का रासायनिक संयोजन दीजिए। 2
- (ख) डेरी उद्योग में ताजे क्रीम के मट्ठे के उपयोग के बारे में लिखिए। 5
- (ग) लैक्टोज बनाने की विधि लिखिए। 3
7. (क) देसी हिमीकृत डेरी उत्पादों के बारे में लिखिए। 5
- (ख) आइसक्रीम मिक्स के समांगीकरण के लाभ क्या हैं ? परिचालन संबंधी प्राचल भी लिखिए। 5

8. निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : 2×5=10

(क) परा-निस्यंदन

(ख) घी अवशिष्टों के उपयोग

(ग) आइसक्रीम मिक्स की कूलिंग और काल प्रभावन

(घ) भैंस के दूध का चेडार चीज