

No. of Printed Pages : 6

**BPVI-014**

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY**

**(D. D. T.)**

**Term-End Examination**

**June, 2021**

**BPVI-014 : DAIRY PRODUCT-I**

*Time : 2 Hours*

*Maximum Marks : 50*

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

- 
- 
1. (a) Give the legal standard of cream. 2
  - (b) Explain the factors affecting fat percentage of cream. 5
  - (c) Explain the procedure for estimating titrable acidity of cream. 3
  2. (a) Explain whipping of cream. Give flow diagram for manufacturing whipped cream. 5
  - (b) Name the common types of cream separators used in dairy for cream making. 5

[ 2 ]

**BPVI-014**

3. (a) What is plastic cream ? Explain the procedure for manufacturing plastic cream. 5
- (b) What are body defects in cream ? Explain in short. 5
4. (a) Write the classification of butter on the basis of cream, manufacturing process and ripening process. 5
- (b) What are the advantages of continuous butter making ? 5
5. Explain the steps with processing parameters in manufacturing creamery butter. 10
6. (a) Write the definition of ghee and butter oil and their benefits. 5
- (b) Write about the principle of manufacture of ghee. 5
7. (a) Write about the Desi method of ghee making and its limitations. 5
- (b) What are advantages of creamery butter method of ghee manufacturing ? 5

**P. T. O.**

[ 3 ]

BPVI-014

8. Write short notes on any *two* of the following :  
2×5=10

- (a) Methods of manufacture of butter oil
- (b) Setting up of a ghee refinery
- (c) Packaging materials used for packing of butter

[ 4 ]

BPVI-014

**BPVI-014**

डेरी प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा

( डी. डी. टी. )

सत्रांत परीक्षा

जून, 2021

बी. पी. वी. आई.-014 : डेरी उत्पाद-I

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

1. (क) क्रीम का कानूनी मानक लिखिए। 2
- (ख) क्रीम की वसा प्रतिशत को प्रभावित करने वाले कारकों का वर्णन कीजिए। 5
- (ग) क्रीम की अनुमापनीय अम्लता आकलित करने की कार्यविधि का वर्णन कीजिए। 3

P. T. O.

[ 5 ]

BPVI-014

2. (क) क्रीम-फेंटने (whipping of cream) के बारे में सविस्तार लिखिए। विहिण्ड क्रीम बनने का क्रम प्रवाह आरेख खींचिए। 5
- (ख) क्रीम बनाने हेतु डेरी में प्रयुक्त सामान्य किस्म के क्रीम-सैपरेटों के नाम लिखिए। 5
3. (क) प्लास्टिक क्रीम क्या है ? प्लास्टिक क्रीम बनाने की कार्यविधि लिखिए। 5
- (ख) क्रीम में देह (body) दोष क्या हैं ? संक्षेप में लिखिए। 5
4. (क) क्रीम, विनिर्माण प्रक्रिया और पक्वन प्रक्रिया के आधार पर मक्खन का वर्गीकरण लिखिए। 5
- (ख) सांतत मक्खन बनाने के लाभ क्या हैं ? 5
5. क्रीमरी बटर बनाने के चरणों का वर्णन, प्रसंस्करण सम्बन्धी प्राचल सहित कीजिए। 10

P. T. O.

[ 6 ]

BPVI-014

6. (क) घी और बटर ऑयल की परिभाषा, इनके लाभ सहित लिखिए। 5
- (ख) घी बनाने का सिद्धान्त लिखिए। 5
7. (क) घी बनाने की देसी विधि, इसके दोष सहित लिखिए। 5
- (ख) घी बनाने की क्रीमरी बटर विधि के लाभ क्या हैं ? 5
8. निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर संक्षेप में लिखिए :  
2×5=10
- (क) बटर ऑयल निर्माण की विधि
- (ख) घी रिफाइनरी की स्थापना
- (ग) बटर की पैकिंग में प्रयुक्त पैकेजिंग सामग्रियाँ

BPVI-014