

No. of Printed Pages : 4

BPVI-015

DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY

(D. D. T.)

Term-End Examination

June, 2021

BPVI-015 : DAIRY PRODUCTS—II

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

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

1. (a) Classify traditional dairy products on the basis of their principle of manufacture. 5
(b) Describe the factors affecting composition of Khoa. 5
2. (a) Describe the continuous method of Khoa making. 5
(b) State the disadvantages of continuous Khoa making. 5
3. (a) Give the flow diagram of improved method of Rabri making. 5
(b) List the Khoa based sweets and give the composition of Peda. 3, 2

P. T. O.

[2]

BPVI-015

4. (a) Describe about flavour defects of Khoa and Khoa based sweets. 5
(b) Give the chemical composition of Chhana. List the factors affecting quality of Chhana. 2, 3
5. (a) Give the flow diagram for manufacture of Rasogulla. 5
(b) Write the various methods of preservation of Paneer. 5
6. (a) Define dried milk and give its classification. 5
(b) Describe the principle of drying of milk. 5
7. (a) List the types of condensed milk and give their composition. 5
(b) Give the flow diagram for preparation of sweetened condensed milk. 5
8. Write short notes on any *two* of the following : 2×5=10
 - (a) Common defects of dried milk
 - (b) Infant milk food
 - (c) Defects in Paneer and Chhana

BPVI-015

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2021

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. (क) पारंपरिक दुग्ध उत्पादों को उनके निर्माण के सिद्धान्त के आधार पर वर्गीकृत कीजिए। 5
(ख) खोया के संयोजन को प्रभावित करने वाले कारकों का वर्णन कीजिए। 5
2. (क) खोया बनाने की संतत विधि का वर्णन कीजिए। 5
(ख) संतत खोया निर्माण की खामियों का उल्लेख कीजिए। 5
3. (क) रबड़ी बनाने की संशोधित विधि का प्रवाह आरेख बनाइए। 5
(ख) खोए से बनी मिठाइयों की सूची बनाइए और पेड़े का संयोजन लिखिए। 3, 2

P. T. O.

4. (क) खोए और खोए से बनी मिठाइयों में गंध सम्बन्धी दोषों का वर्णन कीजिए। 5
(ख) छैना का रासायनिक संयोजन लिखिए। छैना की गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले कारकों की सूची तैयार कीजिए। 2, 3
5. (क) रसगुल्ला बनाने की विधि का प्रवाह आरेख बनाइए। 5
(ख) पनीर के परिरक्षण की विभिन्न विधियाँ लिखिए। 5
6. (क) शुष्कित दूध को परिभाषित कीजिए और इसके वर्गीकरण का उल्लेख कीजिए। 5
(ख) दूध के शुष्कन के सिद्धान्त का वर्णन कीजिए। 5
7. (क) सांद्रित (संघनित) दूध के प्रकारों की सूची तैयार कीजिए और उसका संयोजन लिखिए। 5
(ख) मधुकारी संघनित दूध बनाने की विधि का प्रवाह आरेख बनाइए। 5
8. निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : 2×5=10
(क) शुष्कित दूध के सामान्य दोष
(ख) शिशु दुग्ध आहार
(ग) पनीर एवं छैना में पाए जाने वाले दोष

BPVI-015