

DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY (DDT)

Term-End Examination

June, 2021

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 : *10×1=10*

- (i) Membrane fouling
- (ii) Sweet cream buttermilk
- (iii) Chakka
- (iv) Cooked flavour
- (v) Hardening
- (vi) Bloating
- (vii) Pasta filata
- (viii) Salting
- (ix) Nisin
- (x) Mother culture
- (xi) Gassing
- (xii) Mishti Dahi

- 2.** (a) Name the flavour producing starter culture used for preparation of fermented dairy products. 2
- (b) What are the characteristics of a good starter culture ? 8
- 3.** (a) Describe some of the health promoting attributes of yoghurt/fermented milk products. 5
- (b) Give the flow chart for industrial method of shrikhand manufacture. 5
- 4.** (a) Give the method of manufacturing acid casein. 5
- (b) Draw the flow diagram for manufacturing Mozzarella cheese. 5
- 5.** (a) State the common flavour defects found in icecream. 5
- (b) List the ice-cream ingredients used for making ice-cream with their role in respect of (i) Dairy products, and (ii) Non-dairy products. 5
- 6.** (a) List the uses of condensed whey. 3
- (b) Describe the various steps in manufacturing cheese. 5
- (c) Write the procedures for manufacture of whey protein concentrates. 2

7. (a) Describe the use of buttermilk in market milk. 2
- (b) Write the average composition of sweet cream buttermilk and skim milk. 5
- (c) What are the applications of ultra filtration in Dairy industry ? 3
8. Write in brief on any *two* of the following : $2 \times 5 = 10$
- (a) Nutritional properties of Ghee residue
- (b) Utilization of sweet cream buttermilk
- (c) Common defects in Dahi
-

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2021

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 : $10 \times 1 = 10$

- (i) झिल्ली दूषन
- (ii) स्वीट क्रीम बटरमिल्क (छाछ)
- (iii) चक्का
- (iv) कुक्ड (पकी हुई) गंध
- (v) कठोरीकरण
- (vi) आफुल्लन
- (vii) पास्ता-फिलाता
- (viii) लवणीकरण
- (ix) नाइसिन
- (x) मदर कल्चर (संवर्ध)
- (xi) गसन
- (xii) मिष्टी दही

2. (क) किण्वित दुग्ध उत्पादों के निर्माण में प्रयुक्त खुशबू (सुरुचि) उत्पन्न करने वाले आरंभक संवर्ध का नाम लिखिए । 2
- (ख) एक अच्छे आरंभक संवर्ध की विशेषताएँ क्या हैं ? 8
3. (क) योगहर्ट/किण्वित दूध के उत्पादों की स्वास्थ्य को बेहतर बनाने से संबंधित कुछ विशेषताओं का वर्णन कीजिए । 5
- (ख) श्रीखंड बनाने की औद्योगिक विधि का फ्लो चार्ट बनाइए । 5
4. (क) ऐसिड केसिन बनाने की विधि लिखिए । 5
- (ख) मोज़रेला चीज़ बनाने का क्रमप्रवाह रेखाचित्र बनाइए । 5
5. (क) आइसक्रीम में पाए जाने वाले सुरुचि संबंधी सामान्य दोष लिखिए । 5
- (ख) आइसक्रीम बनाने में प्रयुक्त आइसक्रीम सामग्री की सूची (i) डेरी उत्पादों और (ii) गैर-डेरी उत्पादों के संदर्भ में इनकी भूमिका पर प्रकाश डालते हुए तैयार कीजिए । 5
6. (क) संघनित (गाढ़ी) व्हे के उपयोग लिखिए । 3
- (ख) चीज़ बनाने में सम्मिलित विविध चरणों का वर्णन कीजिए । 5
- (ग) व्हे प्रोटीन सान्द्र निर्माण की कार्यविधियाँ लिखिए । 2

7. (क) बाज़ारी (मार्केट) दूध में बटरमिल्क (छाछ) के उपयोग लिखिए । 2
- (ख) स्वीट क्रीम बटरमिल्क (छाछ) और मखनिया (स्किम) दूध का औसतन संयोजन लिखिए । 5
- (ग) डेरी उद्योग में परानिस्थंदन के अनुप्रयोग क्या हैं ? 3
8. निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर संक्षेप में लिखिए : $2 \times 5 = 10$
- (क) घी अवशिष्ट के पौषणिक गुणधर्म
- (ख) स्वीट क्रीम बटरमिल्क (छाछ) के उपयोग
- (ग) दही में सामान्य दोष
-