

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY  
(DDT)**

**Term-End Examination**

**June, 2022**

**BPVI-015 : DAIRY PRODUCTS-II**

*Time : 2 hours*

*Maximum Marks : 50*

---

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

---

---

1. (a) Give the classification of traditional dairy products prepared in our country. 5
- (b) Write the benefits of manufacturing traditional dairy products. 5
2. (a) Describe the factors affecting the quality and yield of Khoa. 5
- (b) Write the advantages of continuous Khoa-making plants. 5

- 3.** (a) Write the definition of Paneer and its chemical composition. 5
- (b) Explain the factors affecting the quality of Paneer. 5
- 4.** (a) Write the definition of Condensed Milk and composition of different types of Condensed Milk. 5
- (b) Give the flow diagram for the preparation of Sweetened Condensed Milk. 5
- 5.** (a) Write the definition, classification and composition of Dried Milk Powder. 5
- (b) Describe the classification of Roller Drier and factors affecting production. 5
- 6.** (a) Write the principle and procedure of the preparation of Rasgolla. 5
- (b) State the requirements for the preparation of Burfi. 5
- 7.** (a) Write about the defects in Paneer and Chhena. 7
- (b) Write about the packaging of Chhena-based sweets. 3

8. Describe in short any **two** of the following :  $2 \times 5 = 10$

- (a) Common Defects of Dried Milk
  - (b) Functions of Atomizer and Cyclone Separator
  - (c) Storage of Khoa and Khoa-based Sweets
  - (d) Rabri Making
-

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2022

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) हमारे देश में निर्मित परंपरागत डेरी उत्पादों का वर्गीकरण कीजिए । 5
- (ख) परंपरागत डेरी उत्पाद बनाने के फायदे लिखिए । 5
2. (क) खोया की गुणवत्ता एवं यील्ड (उपज) को प्रभावित करने वाले कारकों का वर्णन कीजिए । 5
- (ख) संतत खोया निर्माणकारी संयंत्रों के लाभ लिखिए । 5

3. (क) पनीर की परिभाषा और इसका रासायनिक संयोजन लिखिए । 5
- (ख) पनीर की गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले कारकों की व्याख्या कीजिए । 5
4. (क) संघनित दूध की परिभाषा और विभिन्न प्रकार के संघनित दूध का संयोजन लिखिए । 5
- (ख) मधुकारी संघनित दूध निर्माण का क्रम-प्रवाह आरेख बनाइए । 5
5. (क) शुष्कित दुग्ध पाउडर की परिभाषा, वर्गीकरण और संयोजन लिखिए । 5
- (ख) रोलर शुष्कक के वर्गीकरण एवं उत्पादन को प्रभावित करने वाले कारकों का वर्णन कीजिए । 5
6. (क) रसगुल्ला बनाने के सिद्धांत और इसकी कार्यविधि लिखिए । 5
- (ख) बर्फी बनाने के अनिवार्य बिंदु लिखिए । 5
7. (क) पनीर और छैना के दोषों के बारे में लिखिए । 7
- (ख) छैना से बनी मिठाइयों की पैकेजिंग के बारे में लिखिए । 3

8. निम्नलिखित में से किन्हीं दो का संक्षेप में वर्णन कीजिए :  $2 \times 5 = 10$

- (क) शुष्कित दूध के सामान्य दोष
  - (ख) कणित्र और साइक्लोन सैपरेटर के प्रकार्य
  - (ग) खोया और खोए से बनी मिठाइयों का भंडारण
  - (घ) रबड़ी बनाना
-