No. of Printed Pages: 8

DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY (DDT)

Term-End Examination

June, 2023

BPVI-014: DAIRY PRODUCTS-I

Ti	me:	2 Hours Maximum Marks : 50
No	ote : 2	Attempt any five questions. All questions
	(carry equal marks.
1.	Att	empt any ten of the fill in blanks : $1 \times 10 = 10$
	(a)	Cream separation produces two fractions.
		The non-fat fraction is known as
	(b)	Table cream falls under fat cream.
	(c)	Increase in radius of milk fat will
		in the rate of separation of fat.

(d)	Cream separation will be faster at
` ′	temperature.
(e)	The percent of total fat recovered in cream
	from milk is referred as
(f)	The temperature is around under
	batch pasteurization of cream.
(g)	Sour cream has a titratable acidity of
	LA.
(h)	Frozen cream is stored below
(i)	Rancid or bitter flavour in cream is due
	to
(j)	Acidic flavour in cream is due to
(k)	Phase separation is in frozen
	cream.
(a)	Enumerate any four physico-chemical
	properties of cream. 4

2.

	(b)	Enumerate the factors affecting fat loss	es
		in skim milk.	6
3.	Des	scribe the steps involved in preparation	of
	tab	le cream. Give flow diagram and processir	ng
	par	ameters also.	0
4.	(a)	Define churning. Enumerate the factor	rs
		affecting churnability of cream. 2+	-3
	(b)	Give the flow diagram for manufacture	of
		desi butter.	5
5.	Giv	e the flow diagram with processing	ng
	par	ameters for the manufactures of creamer	ry
	but	ter.	0
6.	(a)	Enumerate various methods for	or
		manufacture of Ghee.	5
	(b)	Give the advantages and disadvantages	of
		making Ghee from cream	5

- 7. (a) What are the uses of butter oil? List the various methods used for preparation of butter oil.
 - (b) List the important facilities and equipment required for setting up of a Ghee refinery.

5

8. Give the principle and method of manufacture of low fat spread.

BPVI-014

डेरी प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा

(डी. डी. टी.)

सत्रांत परीक्षा

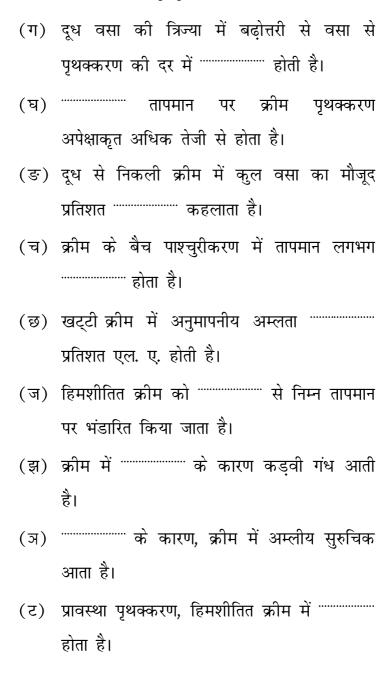
जून, 2023

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. निम्नलिखित में से किन्हीं **दस** रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए : $1\times10=10$
 - (क) क्रीम पृथक्करण से दो उत्पाद निर्मित होते हैं। वसारहित उत्पाद कोकहते हैं।
 - (ख) टेबल क्रीम वसा क्रीम के अंतर्गत आती है।



2. (क) क्रीम के कोई चार भौतिक-रासायनिक गुणधर्म
लिखिए। 4
(ख) वसारहित दुग्ध में वसा हनन को प्रभावित करने
वाले कारकों की सूची बनाइए। 6
3. टेबल क्रीम बनाने से संबंधित चरणों का वर्णन कीजिए।
इसका प्रवाह आरेख बनाइए और प्रसंस्करण पैरामीटर भी
लिखिए। 10
4. (क) मथन को परिभाषित कीजिए। क्रीम की मथनता
को प्रभावित करने वाले कारकों का उल्लेख
कीजिए। 2+3
(ख) देसी मक्खन बनाने की विधि का प्रवाह आरेख
बनाइए। 5
5. क्रीमरी बटर बनाने की विधि का प्रवाह आरेख बनाइए
और इसके प्रसंस्करण से संबंधित पैरामीटर लिखिए। 10
6. (क) घी बनाने की विभिन्न विधियों की सूची तैयार
कीजिए। 5
(ख) क्रीम से घी बनाने के लाभ और हानियाँ लिखिए।
5

7.	(क)	बटर	ऑयल	के	फायदे	क्या	हें	?	बटर	ऑयल
		बनाने	के ति	नए	उपयोग	की	जाने	<u></u>	त्राली	विभिन्न
		विधियों की सूची बनाइए।							2+3	

- (ख) घी परिष्करणशाला की स्थापना के लिए अपेक्षित उपकरणों को सूचीबद्ध कीजिए। 5
- 8. अल्प वसा स्प्रैड के विनिर्माण के सिद्धांत और विधि लिखिए। 10