

No. of Printed Pages : 6

**BPVI-017**

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY  
(DDT)**

**Term-End Examination**

**June, 2023**

**BPVI-017 : QUALITY ASSURANCE**

*Time : 2 Hours*

*Maximum Marks : 50*

---

**Note :** (i) *Attempt any five questions.*

(ii) *All questions carry equal marks.*

---

---

1. Explain the functions of the following institutions : 2×5=10
- (i) Export Inspection Council of India
  - (ii) APEDA
  - (iii) Bureau of Indian Standards
  - (iv) ISO
  - (v) Quality Council of India

**P. T. O.**

2. Define any *five* types of milk as per National/International specification : 2×5=10
- (i) Pasteurized milk
  - (ii) Sterilized milk
  - (iii) Flavoured milk
  - (iv) Mixed milk
  - (v) Standardized milk
  - (vi) Toned milk
3. Describe the principle and procedure used in Fat determination of milk using technique of centrifugal separation. 10
4. (i) Name *five* natural coloring matters used in dairy products. 5
- (ii) Give names of any five plastic materials used as packaging material in dairy industry. 5
5. (i) Explain the scoring and grading of milk and dairy products. 5
- (ii) Describe the sensory evaluation aspects of any *one* dairy product. 5

6. Draw well labelled diagrams of the following :

(any *two*) :

5×2=10

- (i) Design of a sensory evaluation lab.
- (ii) Relationship of *five* primary senses with sensory attributes.
- (iii) HACCP flow chart showing all steps.

7. Give the procedure for the following tests

(Attempt any *two*) :

5×2=10

- (i) Moisture in Ghee
- (ii) Titratable Acidity
- (iii) Water Hardness

8. Write short notes on the following (any *two*) :

5×2=10

- (i) Metal Containers
- (ii) Testing of semirigid packaging material
- (iii) Antioxidants
- (iv) Acidulants

**BPVI-017**

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2023

बी.पी.वी.आई.-017 : गुणवत्ता आश्वासन

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : (i) किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

(ii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. निम्नलिखित संस्थाओं के कार्यों की व्याख्या कीजिए :

2×5=10

- (i) भारतीय निर्यात निरीक्षण परिषद
- (ii) कृषि एवं प्रसंस्कृत खाद्य उत्पाद निर्यात विकास प्राधिकरण (एपीडा)
- (iii) भारतीय मानक ब्यूरो
- (iv) आई. एस. ओ.
- (v) भारतीय गुणवत्ता परिषद

2. दूध के निम्नलिखित प्रकारों में से किन्हीं पाँच को राष्ट्रीय/अन्तर्राष्ट्रीय विनिर्देशन के अनुसार परिभाषित कीजिए : 2×5=10
- (i) पास्चुरीकृत दूध
  - (ii) निर्जर्मीकृत दूध
  - (iii) सुगन्धित दूध
  - (iv) मिश्रित दूध
  - (v) मानकीकृत दूध
  - (vi) टोंड दूध।
3. गुरुत्वाकर्षण पृथक्करण की तकनीक का उपयोग करते हुए वसा निर्धारण में इस्तेमाल में लाए जाने वाले सिद्धान्त और क्रियाविधि का वर्ण कीजिए। 10
4. (i) दुग्ध उत्पादों में उपयोग में लाए जाने वाले पाँच रंगकारक प्राकृतिक पदार्थों के नाम लिखिए। 5
- (ii) डेरी उद्योग में पैकेजिंग सामग्री के रूप में उपयोग में लाई जाने वाली किन्हीं पाँच प्लास्टिक सामग्रियों के नाम लिखिए। 5
5. (i) दूध और डेरी उत्पादों की स्कोरिंग और श्रेणीकरण की व्याख्या कीजिए। 5

(ii) किसी एक डेरी उत्पाद के संवेदी मूल्यांकन पक्षों का वर्णन कीजिए। 5

6. निम्नलिखित से सम्बन्धित आरेख बनाइए जिसमें उनके हिस्सों आदि के नामों का भी स्पष्ट रूप से उल्लेख किया हुआ हो : 5×2=10

(i) संवेदी मूल्यांकन प्रयोगशाला का डिजाइन।

(ii) ऐन्द्रिक गुणों के साथ पाँच प्राथमिक इन्द्रियों का सम्बन्ध।

7. निम्नलिखित में से किन्हीं दो के परीक्षणों की क्रियाविधि लिखिए : 5×2=10

(i) घी में नमी

(ii) अनुमापी अम्लता

(iii) जल कठोरता

8. निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : 5×2=10

(i) धातु के डिब्बे

(ii) अर्ध-कठोर पैकेजिंग सामग्री का परीक्षण

(iii) प्रतिऑक्सीकारक

(iv) अम्लकारक