No. of Printed Pages: 4 **BPVI-011**

DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY (DDT)

Term-End Examination

June, 2024

BPVI-011 : MILK PRODUCTION AND QUALITY OF MILK

Time: 2 Hours Maximum Marks: 50

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

- 1. Write about the three tier structure of dairy cooperatives and their main functions.
- Describe any five Indigenous milch breeds of cattle found in India.
- 3. (a) Write about the symptoms of heat in dairy animals.
 - (b) Describe clean milk production. 5

P.T.O.

4.	List any ten factors affecting milk composition.		
5.	Describe the different methods of preservation of		
	milk.		
6.	List the common adulterants used in milk.		
7.	(a)	Write about the proteins present in milk.	5
	(b)	Describe the causes of off flavour in milk.	5
8.	(a)	List any five factors affecting the growth	of
		microorganisms.	5
	(b)	List any five pathogens present in raw milk.	5

[2]

BPVI-011

5

BPVI-011

डेरी प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा (डी.डी.टी.) सत्रांत परीक्षा जून, 2024

बी.पी.वी.आई.-011 : दुग्ध उत्पादन एवं दूध की गुणवत्ता

समय : 2 घण्टे अधिकतम अंक : 50

नोट: (1) किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

- (2) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।
- सहकारी सिमितियों की त्रि-सोपानिक संरचना और उनके प्रमुख कार्यों के बारे में लिखिए।
- 2. भारत में उपलब्ध गाय की किन्हीं पाँच देसी दुधारु नस्लों की व्याख्या कीजिए। 10
- (क) दुधारु पशुओं में मद के लक्षणों के बारे में लिखिए।
 (ख) स्वच्छ दुग्ध उत्पादन का वर्णन कीजिए।
- दूध के संयोजन कों प्रभावित करने वाले किन्हीं दस कारकों की सूची बनाइए।

P.T.O.

5. दूध के परिक्षण की विभिन्न विधियों का वर्णन कीजिए।
--

- 6. दूध में आम तौर पर मिलाए जाने वाले अपिमश्रकों की सूची तैयार कीजिए। उनमें से किसी एक अपिमश्रक का पता लगाने की विधि की व्याख्या कीजिए।
- 7. (क) दूध में पाए जाने वाले प्रोटीन के बारे में लिखिए।

(ख) द्ध में विकृत गंध के कारणों का वर्णन कीजिए।

- 8. (क) सूक्ष्मजीवों की वृद्धि को प्रभावित करने वाले किन्हीं पाँच कारकों को सूचीबद्ध कीजिए। 5
 - (ख) कच्चे दूध में पाए जाने वाले किन्हीं पाँच रोगजनकों को सूचीबद्ध कीजिए।5
