

DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY (DDT)

Term-End Examination

June, 2015

01760

BPVI-015 : DAIRY PRODUCTS-II

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

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

1. (a) Write the standard composition of pindi khoa, danedar khoa, dhap khoa. 5
- (b) Explain the given terms : 5
- (i) Acidulent.
- (ii) Confectioners.
- (iii) SSHE.
- (iv) Milk Acidity in regard to khoa making.
- (v) Maillard reaction.
2. (a) Write gross chemical composition of burfi, peda, gulabjamun, pantua and milk cake. 5
- (b) Name the five most common flavour defects of khoa based sweets and the reasons for developing each defect. 5

3. (a) Define paneer. Give PFA standards for paneer. 5
- (b) What modifications you suggest for preparation of good quality chhana from buffalo milk ? 5
4. (a) Write flow chart for manufacture of rasogulla from cow milk. 5
- (b) Enlist common defects of paneer and chhana. 5
5. (a) Describe the principles of multiple effect evaporation. 5
- (b) Condensed milk with 9.05% fat and 31.0% total milk solids is to be prepared. 5000 kg of milk testing 3.60% fat and 8.9% SNF is available for standardization. Calculate the amount of cream testing 40.0% fat and 5.54% SNF is required for standardization of milk. 5
6. (a) Differentiate the following : 5
- (i) Condensed milk and Evaporated milk.
- (ii) Hedonic scale and Score card.
- (iii) Bacterial thickening and Mould buttons.
- (iv) Age thickening and Age thinning.
- (v) Roller Drying and Spray Drying.
- (b) Write short notes on **any two** of the following : 2.5x2=5
- (i) Weaning food
- (ii) Sugar Ratio
- (iii) Brix

7. (a) Write the compositional and microbiological standards (BIS) of milk powder. 5
- (b) Describe two stage spray drying briefly. 5
8. (a) Compare the composition of human milk and cow milk. 5
- (b) How oxidized/tallowy off - flavour is produced in milk powder. 5
-

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2015

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. (a) पिंडी खोया, दानेदार खोया, धप खोया के मानक संयोजन को लिखिए। 5
- (b) निम्नलिखित को सविस्तार लिखिए : 5
 - (i) आम्लीकारक
 - (ii) हलवाई (Confectioner)
 - (iii) एस एस एच ई
 - (iv) खोया बनाने के संबंध में दुग्ध अम्लता
 - (v) मेलार्ड प्रतिक्रिया
2. (a) बर्फी, पेड़ा, गुलाब जामुन, पंडुआ (pantua) और मिल्क केक के सकल रासायनिक संयोजन को लिखिए। 5
- (b) खोए से बनी मिठाइयों के पाँच सर्वाधिक सामान्य सुरुचिक (स्वाद) संबंधी दोषों के नाम लिखिए और ऐसे प्रत्येक दोष के विकसित होने के कारण को भी लिखिए। 5

3. (a) पनीर को परिभाषित कीजिए। पनीर के पी एफ ए मानकों को लिखिए। 5
- (b) भैंस के दूध से अच्छे किस्म का छैना बनाने के लिए आप किन परिवर्तनों या फेरबदल करने का सुझाव देंगे? 5
4. (a) गाय के दूध से रसगुल्ला बनाने के लिए फ्लो चार्ट बनाइए। 5
- (b) पनीर और छैना के सामान्य दोषों की सूची बनाइए। 5
5. (a) वाष्पन बहु प्रभाव के सिद्धांत का वर्णन कीजिए। 5
- (b) 9.05% वसा और 31.0% कुल दुग्ध ठोस वाला संघनित दूध तैयार किया जाना है। मानकीकरण के लिए, 3.60% वसा और 8.9% एस एन एफ का 5000 किलो दूध उपलब्ध है। दूध के मानकीकरण के लिए आवश्यक 40.0% वसा और 5.54% एस एन एफ परीक्षण वाली क्रीम की मात्रा परिकलित कीजिए। 5
6. (a) अंतर स्पष्ट कीजिए : 5
- (i) संघनित दूध और वाष्पित दूध।
- (ii) हेडोनिक स्केल और स्कोर कार्ड।
- (iii) जीवाणुवीय प्रगाढ़न और मोल्ड बटन।
- (iv) आयु स्थूलन और आयु विरलन (thinning)
- (v) रोलर शुष्कन और स्त्रे शुष्कन।
- (b) संक्षेप में किन्हीं दो पर नोट लिखिए : 2.5x2=5
- (i) दूध छुड़ाए बच्चे का भोजन
- (ii) शर्करा अनुपात
- (iii) ब्रिक्स

7. (a) दुग्ध पाउडर के संयोजनीय और सूक्ष्मजैविकी मानक (बी आई एस) को लिखिए। 5
(b) द्वि प्रावस्था स्प्रे शुष्कन का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 5
8. (a) मानव दूध और गाय के दूध के संयोजन की तुलना कीजिए। 5
(b) दुग्ध पाउडर में ऑक्सीकृत/चर्बी मुक्त - महक कैसे उत्पन्न की जाती है? 5
-