

DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY (DDT)

Term-End Examination

June, 2015

01900

BPVI-016 : DAIRY PRODUCTS-III

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : Answer any five questions only. All questions carry equal marks.

1. Define any ten of the following terms : 10x1=10
- (a) Thermophilic lactic acid bacteria
 - (b) Shrikhand
 - (c) Lassi
 - (d) Enzymatic spoilage
 - (e) Gassing
 - (f) Spray drying
 - (g) Ripening of milk (Acidification)
 - (h) Browning
 - (i) Stabilizers
 - (j) Homogenization
 - (k) Casein
 - (l) Reverse osmosis
 - (m) Ultra filtration
2. (a) Explain any two factors affecting fermentation process of starter cultures. 2
- (b) List the different methods of preserving starter culture. Explain any one method. 3
- (c) Describe the process of production of Mishti Dahi from Buffalo Milk. 5

3. Describe the different methods used for enhancing and prolonging the shelf life of Yoghurt. **10**
4. (a) Describe the method of manufacture of Mozzarella Cheese by direct acidification method. **5**
(b) Describe about the trimming, grinding and processing of raw cheese during preparation of processed cheese. **5**
5. (a) Give the advantages of pasteurization and ageing of ice-cream mix. **5**
(b) Discuss about the different methods of transportation of frozen desserts. **5**
6. Write short notes on **any two** of the following :
(a) Homogenization of ice-cream mix **2x5=10**
(b) Uses of caseins and caseinates
(c) Manufacture of whey powder
7. Write short notes on **any two** of the following :
(a) Utilisation of sweet cream butter-milk **2x5=10**
(b) Concentration of whey using ultrafiltration
(c) Principle of membrane filtration
8. Write short notes on **any two** of the following :
(a) Overrun in Ice-cream **2x5=10**
(b) Methods of hardening of Ice-cream
(c) Body and texture defects of Ice-cream and their preventive measures.
-

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2015

बी.पी.वी.आई.-016 : डेरी उत्पाद-III

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. किन्हीं दस को परिभाषित कीजिए : 10x1=10
- (a) ऊष्मस्नेही लैक्टिक अम्ल जीवाणु
 - (b) शिरीखंड
 - (c) लस्सी
 - (d) एंजाइमी विकृति
 - (e) गैसन
 - (f) स्प्रे शुष्कन
 - (g) दूध अम्लीकरण
 - (h) भूरापन (ब्राऊनिंग)
 - (i) स्थायीकारी
 - (j) समांगीकरण
 - (k) केसीन
 - (l) प्रतिलोम परासरण
 - (m) परा-निस्स्यंदन

2. (a) आरंभक संवर्धों की किण्वन प्रक्रिया को प्रभावित करने वाले किन्हीं दो कारकों का वर्णन कीजिए। 2
- (b) आरंभक संवर्ध परिरक्षण की विभिन्न विधियों की सूची बनाइए। किसी एक विधि का वर्णन कीजिए। 3
- (c) भैंस के दूध से मिष्टी दही बनाने की प्रक्रिया का वर्णन कीजिए। 5
3. योगहर्ट के निधानी जीवन को बेहतर एवं दीर्घ बनाये रखने में प्रयुक्त, विभिन्न विधियों का वर्णन कीजिए। 10
4. (a) प्रत्यक्ष अम्लीकरण विधि से मोज़रेला चीज़ के विनिर्माण की विधि का वर्णन कीजिए। 5
- (b) प्रसंस्कृत बनाते समय चीज़ की ट्रिमिंग, ग्राईडिंग और प्रसंस्करण का वर्णन कीजिए। 5
5. (a) आइसक्रीम मिक्स के पास्तेरीकरण और कालप्रभावन के लाभों को लिखिए। 5
- (b) हिमशीतित डेज़र्टों (मिष्ठानों) के परिवहन की विभिन्न विधियों के बारे में लिखिए। 5
6. किन्हीं दो पर संक्षेप में नोट लिखिए : 2x5=10
- (a) आइसक्रीम मिक्स का समांगीकरण
- (b) केसीन एवं केसीनेट के उपयोग
- (c) व्हे पाऊडर का विनिर्माण

7. किन्हीं दो पर संक्षेप में नोट लिखिए : 2x5=10
- (a) स्वीटक्रीम बटर मिल्क का उपयोग
 - (b) परा-निस्स्यंदन के प्रयोग से व्हे का सान्द्रण
 - (c) झिल्ली निस्स्यंदन का सिद्धांत

8. किन्हीं दो पर संक्षेप में नोट लिखिए : 2x5=10
- (a) आइसक्रीम में आयतन वृद्धि
 - (b) आइसक्रीम को सख्त बनाने की विधियाँ
 - (c) आइसक्रीम के देह एवं संरचनागत दोष और इनके निवारण संबंधी उपाय
-