

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY
(DDT)**

00236

Term-End Examination

December, 2010

BPVI-016 : DAIRY PRODUCTS-III

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

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

1. Define the *any ten* of the following : 10x1=10
- (a) Bacteriophage
 - (b) By product
 - (c) Co-precipitate
 - (d) Acidowhey
 - (e) Retentate
 - (f) Frozen custard
 - (g) Pudding
 - (h) Shrinkage
 - (i) Therapeutic
 - (j) Pasta filta
 - (k) Misti Dohi

2. Define the yoghurt. Describe the internal and external factors which influence the keeping quality of yoghurt. 10
3. (a) Describe the steps in the manufacturing of processed cheese. 5
- (b) Define co-precipitate and explain the problems encountered in the manufacturing of sodium caseinate. Give the uses of sodium caseinate. 5
4. Write short notes on *any five* of the following : 5x2=10
- (a) Thermophilic lactic acid bacteria
- (b) Whey protein concentrate
- (c) Reverse osmosis
- (d) Ghee residue
- (e) Over-run in ice-cream
- (f) Probiotic foods
5. Give the PFA Standard of hard cheese. Describe the general protocol for the manufacturing of cheddar cheese. 5+5=10

6. (a) Give the PFA standard for shrikhand 5
(b) Describe the industrial method for the manufacturing of shrikhand. 5
7. (a) Give the flow diagram for the manufacturing of mozzarella cheese and explain the chemistry of stretching. 5
(b) What are the problems encountered during the manufacturing of cheddar cheese from buffalo milk and what process modification are used to eliminate these problems ? 5
8. Describe the importance of the following in the quality of ice-cream : 10
(a) Pasteurization
(b) Homogenization
(c) Cool-ageing
(d) Addition of stabilizer
(e) Addition of sucrose
-

डेयरी प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा (डी.डी.टी)

सत्रांत परीक्षा
दिसम्बर, 2010

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) जीवाणुभोजी
 - (b) उपोत्पाद
 - (c) सहअवक्षेप
 - (d) एसिडोव्हे
 - (e) रेटेनटेड
 - (f) हिमशीतित कस्टर्ड
 - (g) पुड्डिंग
 - (h) संकुचन
 - (i) चिकित्सीय
 - (j) पास्ता फिल्ला
 - (k) मिष्टी दोही

2. योगहर्ट को परिभाषित कीजिए। योगहर्ट की परिरक्षण गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले बाह्य एवं आंतरिक कारकों का वर्णन कीजिए। 10
3. (a) प्रसंस्कृत चीज के विनिर्माण संबंधी चरणों का वर्णन कीजिए। 5
- (b) सह अवक्षेप (co-precipitate) को परिभाषित कीजिए और सोडियम केसिनेट के विनिर्माण से जुड़ी समस्याओं का वर्णन कीजिए। सोडियम केसिनेट के उपयोग क्या है? 5
4. **किन्हीं पाँच** पर संक्षेप में नोट लिखिए : 5x2=10
- (a) तापरागीय लैक्टिक अम्ल जीवाणु
- (b) व्हे प्रोटीन सान्द्र
- (c) प्रतिलोम परासरण
- (d) घी अवशिष्ट
- (e) आइसक्रीम में आयतन वृद्धि
- (f) प्रोबायोटिक खाद्यपदार्थ
5. सख्त चीज का पी.एफ.ए. मानक दीजिए। चेदर चीज विनिर्माण संबंधी सामान्य प्रोटोकॉल का वर्णन कीजिए। 5+5=10

6. (a) शिरिखंड का पी.एफ.ए. मानक दीजिए। 5
(b) शिरिखंड विनिर्माण की औद्योगिक विधि का वर्णन कीजिए। 5
7. (a) मोज़रेला चीज़ विनिर्माण को फलो रेखाचित्र से स्पष्ट कीजिए और खिंचाव (stretching) के रसायन को स्पष्ट कीजिए। 5
(b) भैंस के दूध से चेदर चीज़ बनाने के दौरान कौन-सी समस्याएँ आती हैं और इन समस्याओं को दूर करने हेतु किन प्रक्रिया-परिवर्तनों का प्रयोग किया जाता है? 5
8. आइसक्रीम की गुणवत्ता में निम्नलिखित के महत्व को स्पष्ट कीजिए : 10x1=10
(a) पास्तेरीकरण
(b) समांगीकरण
(c) शीत-कालप्रभावन
(d) स्थिरीकारक मिलाना
(e) सुक्रोज मिलाना