

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY  
(DDT)**

**Term-End Examination**

**June, 2011**

**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 following : 10x1=10
- (a) Cheddring
  - (b) Whipping ability of mix
  - (c) Milling of curd
  - (d) Isoelectric point of casein
  - (e) Mistidohi
  - (f) Pasta Filta
  - (g) Reverse osmosis
  - (h) Cassata
  - (i) Aufait
  - (j) Pudding
2. (a) Explain the health virtues of fermented milk products compared to plain milk. 5
- (b) Define yoghurt and give the flow diagram for the manufacturing of yoghurt. 5

3. Write short notes on *any five* of the following :-
- (a) Processed cheese 5x2=10
  - (b) Caseinate
  - (c) Whey Protein Concentrate (WPC)
  - (d) Ghee residue
  - (e) Probiotic Foods
  - (f) Biostabilization
4. (a) Describe the industrial method for the manufacturing of shrikhand 5
- (b) Give the flow diagram for the manufacturing of lassi 5
5. (a) Give PFA standards for processed cheese. 5
- (b) Describe the various steps in the manufacturing of processed cheese. 5
6. (a) Give the role of the following in the quality of ice-cream : 1x5=5
- (i) Milk Fat
  - (ii) MSNF
  - (iii) Sugar
  - (iv) Emulsifier
  - (v) Air
- (b) Give the flow diagram for the manufacturing of ice - cream. 5

7. (a) Give the flow diagram for the manufacturing of Mozzarella cheese. Describe the chemistry of stretching of this cheese. 5
- (b) What problems are encountered during the manufacturing of cheddar cheese from buffalo milk and how can these be eliminated ? 5
8. (a) Define acid casein. Give the industrial uses of acid casein. 5
- (b) What are the problems in the manufacturing of sodium caseinate and what are its uses ? 5
-

बी.पी.वी.आई.-016

डेयरी प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा (डी.डी.टी)

सत्रांत परीक्षा

जून, 2011

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. निम्नलिखित को परिभाषित कीजिए : 10x1=10
- (a) चेंडरिंग
  - (b) मिक्स की फेंटने की योग्यता
  - (c) कर्ड की मिलिंग
  - (d) केसीन का आइसो वैद्युत बिंदु
  - (e) मिश्री दोही
  - (f) पास्ता फिल्ला
  - (g) प्रतिलोम परासरण
  - (h) कसाटा
  - (i) ऑफेट
  - (j) पुडिंग

2. (a) सादे दूध की तुलना में किण्वित दुग्ध उत्पादों की विशेषताओं को स्पष्ट कीजिए। 5
- (b) योगहर्ट को परिभाषित कीजिए और योगहर्ट विनिर्माण का फ्लो-रेखाचित्र बनाइए। 5
3. किन्हीं पाँच पर संक्षेप में नोट लिखिए : 5x2=10
- (a) प्रसंस्कृत चीज
- (b) केसिनेट
- (c) व्हे प्रोटीन सांद्र ( डब्ल्यू.पी.सी. )
- (d) घी अवशिष्ट
- (e) प्रोबायोटिक खाद्यपदार्थ
- (f) जैवस्थिरीकरण
4. (a) शिरिखंड के विनिर्माण की औद्योगिक विधि का वर्णन कीजिए। 5
- (b) लस्सी विनिर्माण का फ्लो-रेखाचित्र दीजिए। 5
5. (a) प्रसंस्कृत चीज का पी.एफ.ए. मानक दीजिए। 5
- (b) प्रसंस्कृत चीज के विनिर्माण के विविध चरणों का वर्णन कीजिए। 5

6. (a) आइसक्रीम की गुणवत्ता में निम्नलिखित की भूमिका दीजिए : 1x5=5
- (i) दुग्ध वसा
  - (ii) एम.एस.एन.एफ.
  - (iii) शर्करा
  - (iv) पायसीकारक
  - (v) वायु
- (b) आइसक्रीम विनिर्माण का फ्लो-रेखाचित्र बनाइए। 5
7. (a) मोजरेला चीज़ के विनिर्माण का क्रम प्रवाह आरेख बनाइए। 5  
इस चीज़ के खिंचाव (stretching) के रसायन का वर्णन कीजिए।
- (b) भैंस के दूध से चेडर चीज़ विनिर्माण के दौरान कौन सी 5  
समस्याएँ आती हैं और इन समस्याओं को कैसे दूर किया जा सकता है ?
8. (a) अम्ल केसीन को परिभाषित कीजिए। अम्ल केसीन के 5  
औद्योगिक उपयोगों को लिखिए।
- (b) सोडियम केसिनेट के विनिर्माण की समस्याएँ कौन सी 5  
हैं ? इनके उपयोग क्या हैं ?