

No. of Printed Pages : 6

BPVI-016

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY
(DDT)**

Term-End Examination

December, 2024

BPVI-016 : DAIRY PRODUCTS—III

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

Note : Attempt any **five** questions. All questions carry equal marks. All parts of a question shall be attempted together.

1. Define any **ten** of the following terms : 10×1=10

- (i) Egg yolk solids
- (ii) Hardening
- (iii) Sandy texture of ice-cream
- (iv) Whipping ability
- (v) Sour buttermilk
- (vi) Reverse osmosis
- (vii) Single strain culture

C-2009/BPVI-016

P. T. O.

- (viii) Fermented foods
 - (ix) Sanitization
 - (x) Sterile
 - (xi) Syneresis
 - (xii) Hooping
2. (a) Name any *three* fermented dairy products. 3
 - (b) Explain the principle of cheese manufacturing. 7
 3. Write the various steps for manufacture of the following : 10
 - (a) Mozzarella cheese
 - (b) Processed cheese
 4. Explain the roles of different constituents of ice-cream. 10
 5. Give the flow diagram for manufacturing of ice-cream. What are the advantages of ageing of ice-cream mix ? 7+3
 6. (a) Give the composition of Chhana and Paneer whey. 5
 - (b) List the common defects in Dahi. 5

7. Write the composition and method of manufacture of Mishti Dahi. 10

8. Write short notes on any *two* of the following :

2×5=10

(a) Shrikhand

(b) Lassi

(c) Packaging materials for fermented dairy products

(d) Ultrafiltration

BPVI-016

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर , 2024

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। किसी भी एक प्रश्न के सभी भागों के उत्तर एक-साथ दीजिए।*

1. निम्नलिखित में से किन्हीं **दस** शब्दों को परिभाषित

कीजिए :

10×1=10

- (i) अंडे की जर्दी के ठोस
- (ii) कठोरीकरण
- (iii) आइसक्रीम का दरदरापन

- (iv) फेंटने की क्षमता
 - (v) खट्टी मट्ठा
 - (vi) प्रतिवर्ती परासरण
 - (vii) एकल विभेद आरंभक
 - (viii) किण्वित खाद्य पदार्थ
 - (ix) सफाई करना
 - (x) निर्जर्मित
 - (xi) संकोच पार्थक्य
 - (xii) साँचों में डालना
2. (क) किन्हीं **तीन** किण्वित डेरी उत्पादों के नाम लिखिए।
3
- (ख) चीज़ के निर्माण के सिद्धान्त की व्याख्या कीजिए। 7
3. निम्नलिखित के निर्माण के विभिन्न चरण लिखिए : 10
- (क) मोज़रैला चीज़
- (ख) प्रक्रमित चीज़
4. आइसक्रीम के विभिन्न घटकों की भूमिकाओं की व्याख्या कीजिए।
10

5. आइसक्रीम के निर्माण का प्रवाह चित्र बनाइए।

आइसक्रीम के काल-प्रभावन के लाभ क्या हैं ? 10

6. (क) छैना और पनीर व्हे के संघटन लिखिए। 5

(ख) दही के सामान्य विकारों की सूची तैयार कीजिए। 5

7. मिष्टी दही के संयोजन और निर्माण की विधि लिखिए।

10

8. निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ

लिखिए : 2×5=10

(क) श्रीखंड

(ख) लस्सी

(ग) किण्वित डेरी उत्पादों के लिए पैकेजिंग सामग्री

(घ) परा-निस्यंदन

× × × × × × ×