

No. of Printed Pages : 6

BPVI-013

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY
(DDT)**

Term-End Examination

December, 2025

**BPVI-013 : MILK PROCESSING AND
PACKAGING**

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

Note : (i) Attempt any *five* questions.

(ii) All questions carry equal marks.

1. Define any *ten* of the following terms :

10×1=10

- (a) Milkshed
- (b) COB
- (c) Organoleptic test
- (d) Serum
- (e) Thermograph
- (f) Lipases

B-1446/BPVI-013

P. T. O.

- (g) HDPE
 - (h) Cleaning
 - (i) Milk stone
 - (j) QACs
 - (k) Pathogen
 - (l) Lactometer
2. (a) Write the objectives of milk collection system. 5
- (b) Name different types of milk collection systems. 5
3. (a) What is the purpose of chilling raw milk ? State various methods of chilling raw milk. 5
- (b) Name *five* important parts of milk storage tank. 5
4. Draw a schematic flow diagram of HTST pasteurization process. 10
5. (a) Define UHT milk and give its theoretical basis. 5
- (b) State the various types of UHT plants. 5

6. (a) Define packaging and give general requirements of a milk packaging container. 5
- (b) State various processes used for packaging fluid milk. 5
7. (a) Describe the factors that influence the choice of a detergent. 5
- (b) State the *five* basic classes of cleaning compounds and state their major functions. 5
8. Describe the various states of 'cleaning-in-place' process. 10

BPVI-013

डेरी प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा

(डी. डी. टी.)

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2025

बी.पी.वी.आई.-013 : दुग्ध प्रसंस्करण एवं पैकेजिंग

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : (i) किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

(ii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. निम्नलिखित में से किन्हीं दस शब्दों को परिभाषित कीजिए :

10×1=10

(क) दुग्ध क्षेत्र

(ख) सी. ओ. बी.

(ग) तार्किक परीक्षण

(घ) सीरम

(ङ) थर्मोग्राफ

- (च) लाइपेजेज
- (छ) एच. डी. पी. ई.
- (ज) सफाई
- (झ) मिल्क स्टोन
- (ञ) क्यू. ए. सी.
- (ट) व्याधिजनक
- (ठ) लैक्टोमीटर
2. (क) दुग्ध संकलन प्रणाली के उद्देश्य लिखिए। 5
- (ख) दुग्ध संकलन प्रणालियों के विभिन्न प्रकारों के नाम लिखिए। 5
3. (क) कच्चे दूध के अवशीतन का उद्देश्य क्या है ? कच्चे दूध के अवशीतन की विभिन्न विधियों का उल्लेख कीजिए। 5
- (ख) दुग्ध भंडारण टैंक के पाँच प्रमुख भागों के नाम लिखिए। 5
4. एच. टी. एस. टी. पाश्चुरीकरण की प्रक्रिया को दर्शाने वाला प्रवाही आरेख बनाइए। 10

5. (क) अति उच्च ताप (यू. एच. टी.) दूध को परिभाषित कीजिए और इसके सैद्धांतिक आधार का उल्लेख कीजिए। 5
- (ख) यू. एच. टी. संयंत्रों के विभिन्न प्रकारों का उल्लेख कीजिए। 5
6. (क) पैकेजिंग को परिभाषित कीजिए और दुग्ध पैकेजिंग कंटेनर की सामान्य आवश्यकताएँ लिखिए। 5
- (ख) तरल दूध की पैकेजिंग की विभिन्न प्रक्रियाओं का उल्लेख कीजिए। 5
7. (क) अपमार्जकों के चयन को प्रभावित करने वाले कारकों का वर्णन कीजिए। 5
- (ख) सफाई यौगिकों के पाँच मूल वर्गों तथा उनके प्रमुख कार्यों का उल्लेख कीजिए। 5
8. यथास्थान-अपमार्जन प्रक्रिया के विभिन्न चरणों का वर्णन कीजिए। 10

× × × × ×