

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY
(DDT)**

Term-End Examination

December, 2025

BPVI-014 : DAIRY PRODUCTS-I

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

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

(ii) All questions carry equal marks.

-
1. (a) Define cream. Give the chemical composition of table cream and whipping cream. 5
 - (b) Give the physico-chemical properties of cream. 5
 2. What do you mean by skimming efficiency ? State the factors influencing the skimming efficiency. 10
 3. (a) Give the BIS standards for butter. 5

- (b) Explain the significance of churning of cream in butter-making. State the factors influencing churning of cream on body and texture of butter. 5
4. (a) Give the flow diagram for the manufacture of creamery butter. 5
- (b) State the uses of butter. 5
5. (a) Give the composition of cow ghee and buffalo ghee. 5
- (b) Briefly explain the nutritive significance of ghee in our diet. 5
6. (a) Give AGMARK standards of ghee. 5
- (b) State the problems associated with the direct cream method of ghee making. 5
7. Discuss the pre-stratification method of ghee making. State the advantages and disadvantages of this method. 10
8. (a) List the ingredients of low-fat spreads. 5
- (b) State the factors influencing the shelf-life of spreads. 5

BPVI-014

डेरी प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा

(डी. डी. टी.)

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2025

बी.पी.वी.आई.-014 : डेरी उत्पाद-I

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

(ii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. (क) क्रीम को परिभाषित कीजिए। टेबल क्रीम और फेंटी हुई क्रीम का रासायनिक संयोजन लिखिए। 5
- (ख) क्रीम के भौतिकीय-रासायनिक गुणधर्म लिखिए। 5
2. मथन क्षमता से आप क्या समझते हैं ? मथन क्षमता को प्रभावित करने वाले कारकों का उल्लेख कीजिए। 10
3. (क) मक्खन हेतु बी. आई. एस. मानक लिखिए। 5

- (ख) मक्खन बनाने के लिए क्रीम के मंथन के महत्व की व्याख्या कीजिए। मक्खन की देह और गठन पर क्रीम के मंथन को प्रभावित करने वाले कारकों का उल्लेख कीजिए। 5
4. (क) क्रीमरी मक्खन बनाने के लिए क्रमदर्शी आरेख बनाइए। 5
- (ख) मक्खन के उपयोग का उल्लेख कीजिए। 5
5. (क) गाय के घी और भैंस के घी का संयोजन लिखिए। 5
- (ख) हमारे आहार में घी के पोषणिक महत्व की संक्षेप में व्याख्या कीजिए। 5
6. (क) घी का एगमार्क मानक लिखिए। 5
- (ख) घी बनाने की प्रत्यक्ष क्रीम विधि से सम्बन्धित समस्याएँ लिखिए। 5
7. घी बनाने की पूर्व-स्तरण विधि की चर्चा कीजिए। इस विधि के लाभ और हानियाँ लिखिए। 10
8. (क) अल्प-वसा स्प्रेडों की अंतर्वस्तु की सूची तैयार कीजिए। 5
- (ख) स्प्रेडों के निधानी जीवन को प्रभावित करने वाले कारकों का उल्लेख कीजिए। 5

× × × × ×