

No. of Printed Pages : 6

BPVI-016

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY
(DDT)**

Term-End Examination

December, 2025

BPVI-016 : DAIRY PRODUCTS—III

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

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

(ii) All questions carry equal marks.

(iii) All parts of a question shall be attempted together.

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

- (a) Coagulants
- (b) Homogenized
- (c) Probiotic foods
- (d) Quarg
- (e) Sterile
- (f) Aseptic packaging

B-1449/BPVI-016

P. T. O.

- (g) Enzymatic spoilage
 - (h) Gassing
 - (i) Thermoformed cups
 - (j) Chemical preservation
 - (k) Hygienic manufacturing
2. (a) Explain the various factors affecting fermentation process of starter cultures. 5
- (b) Give the typical composition of fermented milk. 5
3. Give the flow diagram for manufacturing of Dahi and Lassi. 10
4. (a) Give the BIS standards for Shrikhand. 5
- (b) Give the industrial method of Shrikhand manufacture. 5
5. (a) Give the nutritional value of cheese. 5
- (b) List the equipment and raw materials required for manufacture of cheddar cheese. 5

6. What is Mozzarella cheese ? Explain the method of manufacture of Mozzarella cheese using direct acidification method with flow diagram. 10
7. (a) Explain the role of milk fat, milk SNF and stabilizers in ice-cream. 5
- (b) Define over-run in ice-cream. How is it calculated ? 5
8. Write short notes on any *two* of the following : 2×5=10
- (a) Uses of casein
- (b) Ultrafiltration process
- (c) Whey beverages and drinks

BPVI-016

डेरी प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा

(डी. डी. टी.)

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2025

बी.पी.वी.आई.-016 : डेरी उत्पाद-III

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

(ii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

(iii) किसी भी प्रश्न के सभी भागों के उत्तर साथ-साथ दीजिए।

1. निम्नलिखित में से किन्हीं दस को परिभाषित कीजिए :

10×1=10

(क) स्कंदक

(ख) समांगीकृत

(ग) प्राक्जीवी खाद्य पदार्थ

(घ) क्वार्ग

B-1449/BPVI-016

- (ङ) निर्जर्मित
- (च) अजर्म पैकेजिंग
- (छ) एन्जाइमी दूषण
- (ज) गैसिंग
- (झ) तापनिर्मित (थर्मोफॉर्म) प्याले
- (ञ) रासायनिक संरक्षण
- (ट) स्वास्थ्यकर निर्माण
2. (क) आरंभक संवर्धनों की किण्वन प्रक्रिया को प्रभावित करने वाले विभिन्न कारकों की व्याख्या कीजिए। 5
- (ख) किण्वित दूध का प्रारूपिक संयोजन लिखिए। 5
3. दही और लस्सी के निर्माण के प्रवाह चित्र बनाइए। 10
4. (क) श्रीखंड के लिए बी. आई. एस. मानक लिखिए। 5
- (ख) श्रीखंड के निर्माण की औद्योगिक विधि लिखिए। 5
5. (क) चीज़ का पोषण मूल्य लिखिए। 5
- (ख) चेडर चीज़ के निर्माण के लिए आवश्यक उपकरण एवं अपरिष्कृत सामग्री (कच्चा माल) की सूची तैयार कीजिए। 5

6. मोजेरैला चीज़ क्या है ? प्रत्यक्ष अम्लीकरण के द्वारा मोजेरैला चीज़ के निर्माण की विधि की प्रवाह चित्र की सहायता से व्याख्या कीजिए। 10
7. (क) आइस्क्रीम में दुग्ध वसा, दुग्ध एस. एन. एफ. और स्थिरीकारकों की भूमिका की व्याख्या कीजिए। 5
- (ख) आइस्क्रीम में ओवर-रन को परिभाषित कीजिए। इसकी गणना किस प्रकार की जाती है ? 5
8. निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : 2×5=10
- (क) केसीन के उपयोग
- (ख) परा-अवछन्नन प्रक्रिया
- (ग) व्हे पेय और ड्रिंक्स

× × × × ×