

No. of Printed Pages : 6

BPVI-014

DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY
(DDT)

Term-End Examination

June, 2025

BPVI-014 : DAIRY PRODUCTS-I

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

Note : Answer any *five* questions. All questions carry equal marks.

1. Describe the method of preparation of butter oil. 10
2. (a) Explain the different types of cream separators used for separation of milk. Discuss any *one*. 5
- (b) Give the flow diagram for preparation of sterilized cream. 5

B-1018/BPVI-014

P. T. O.

3. (a) State the factors to be considered for the packaging of milk and milk products. 5
- (b) List the packaging machines used for milk or condensed milk. 5
4. (a) What are the factors affecting over-run in butter ? 5
- (b) Give BIS standard for table butter. 5
5. (a) Describe the principle of butter making. 5
- (b) What are the advantages offered by metal churns in butter making ? 5
6. (a) State the factors responsible for delayed churning during butter making. 5
- (b) Describe continuous butter making machine. 5

7. What are the different methods used for ghee making ? Describe any *one* method which is most commonly used for ghee making in dairy industry. 10
8. (a) Give the AGMARK Standards of ghee. 5
- (b) What are the factors affecting keeping quality of ghee ? 5

BPVI-014

डेरी प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा

(डी. डी. टी.)

सत्रांत परीक्षा

जून, 2025

बी.पी.वी.आई.-014 : डेरी उत्पाद-I

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

-
1. बटर ऑयल बनाने की विधि का वर्णन कीजिए। 10
 2. (क) दूध के पृथक्करण के लिए उपयोग किए जाने वाले विभिन्न प्रकार के क्रीम सेपरेटर्स को सूचीबद्ध कीजिए। किसी एक की व्याख्या कीजिए। 5

(ख) निर्जमीकृत क्रीम बनाने के लिए क्रमदर्शी आरेख बनाइए। 5

3. (क) दुग्ध और दुग्ध उत्पादों की पैकेजिंग के लिए ध्यान रखे जाने वाले कारकों का उल्लेख कीजिए। 5

(ख) दुग्ध अथवा संघनित दुग्ध के लिए उपयोग की जाने वाली पैकेजिंग मशीनों की सूची बनाइए। 5

4. (क) मक्खन में ओवर-रन को प्रभावित करने वाले कारक कौन-से हैं ? 5

(ख) टेबल बटर हेतु बी. एस. आई. मानक लिखिए। 5

5. (क) मक्खन बनाने के सिद्धान्त का वर्णन कीजिए। 5

(ख) मक्खन बनाने के लिए धातु निर्मित चूर्ण के क्या लाभ हैं ? 5

6. (क) मक्खन बनाने के दौरान मंथन का कार्य देरी से पूरा होने के लिए उत्तरदायी कारकों का उल्लेख कीजिए। 5

(ख) सतत मक्खन बनाने वाली मशीन का वर्णन कीजिए। 5

7. घी बनाने के लिए उपयोग की जाने वाली विभिन्न विधियाँ कौन-सी हैं ? डेरी उद्योग में घी बनाने के लिए आमतौर पर सबसे अधिक उपयोग में लाई जाने वाली किसी एक विधि का वर्णन कीजिए। 10
8. (क) घी के एगमार्क मानक लिखिए। 5
- (ख) घी की परिरक्षण गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले कारक कौन-से हैं ? 5

x x x x x