

No. of Printed Pages : 6

BPVI-016

DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY
(DDT)

Term-End Examination

June, 2025

BPVI-016 : DAIRY PRODUCTS—III

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

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

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

- (i) Mother culture
- (ii) Multiple strain starter
- (iii) Thermotolerant microorganisms
- (iv) Coagulant
- (v) Aseptic packaging

C-2011/BPVI-016

P. T. O.

- (vi) Abiotic spoilage
 - (vii) Gassing
 - (viii) Over-run
 - (ix) Foam
 - (x) Sweet cream butter milk
 - (xi) Pasta filata
 - (xii) Brine
2. Explain the method of cheese manufacturing. 10
3. (a) Explain the various body and texture defects in cheese. 5
- (b) Write the various steps in the manufacturing of Mozzarella cheese. 5
4. Write the composition and method of manufacturing Shrikhand. 10
5. (a) Write the characteristics of a good starter culture. 5
- (b) What are the different methods of starter culture preservation ? 5

6. (a) Give the flow diagram for manufacturing Dahi. 5
- (b) What are the various factors affecting the keeping quality of fermented milks ? 5
7. (a) What is the role of different constituents of the ice-cream ? 5
- (b) Describe the different methods used for hardening of the ice-cream. 5
8. Write short notes on any *two* of the following : 2×5=10
- (a) Membrane filtration
- (b) Reverse osmosis
- (c) Utilization of ghee residue
- (d) Manufacturing process of acid casein

BPVI-016

डेयरी प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा

(डी.डी.टी.)

सत्रांत परीक्षा

जून, 2025

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 को परिभाषित कीजिए :

10×1=10

- (i) मातृ संवर्धन
- (ii) बहुविभेद आरंभक
- (iii) तापसह सूक्ष्मजीव
- (iv) स्कंदक

C-2011/BPVI-016

- (v) अजर्म पैकेजिंग
 - (vi) अजैविक दूषण
 - (vii) गैसिंग
 - (viii) ओवर-रन
 - (ix) झाग
 - (x) स्वीट क्रीम बटर मिल्क
 - (xi) पास्ता फिलेटा
 - (xii) लवण जल
2. 'चीज़' निर्माण की विधि की व्याख्या कीजिए। 10
 3. (अ) 'चीज़' में काया और गठन संबंधी विभिन्न दोषों/विकारों की व्याख्या कीजिए। 5
(ब) मोज़ेरैला चीज़ के निर्माण से संबंधित विभिन्न चरण लिखिए। 5
 4. श्रीखंड का संयोजन और निर्माण की विधि लिखिए। 10
 5. (अ) अच्छे आरंभक संवर्धन की विशेषताएँ लिखिए। 5
(ब) आरंभक संवर्धनों के संरक्षण की विभिन्न विधियाँ कौन-सी हैं ? 5

6. (अ) दही के निर्माण का प्रवाह चित्र बनाइए। 5
- (ब) किण्वित दूध की संरक्षण गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले कारक कौन-से हैं ? 5
7. (अ) आइसक्रीम के विभिन्न संघटकों की भूमिका क्या है ? 5
- (ब) आइसक्रीम के कठोरीकरण के लिए उपयोग की जाने वाली विभिन्न विधियों का वर्णन कीजिए। 5
8. निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : 2×5=10
- (अ) झिल्ली निस्यंदन
- (ब) प्रतिवर्ती परासरण
- (स) घी अवशिष्ट का उपयोग
- (द) अम्ल केसीन की निर्माण प्रक्रिया

× × × × ×