

No. of Printed Pages : 6

**BPVI-014**

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY  
(DDT)**

**Term-End Examination**

**December, 2024**

**BPVI-014 : DAIRY PRODUCTS-I**

*Time : 2 Hours*

*Maximum Marks : 50*

---

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

(ii) All questions carry equal marks.

---

1. Describe the method of preparation of Low Fat Butter Spread with the help of a flow diagram.

10

2. (a) Define cream. Give the classification of cream.

5

- (b) Enumerate the factors influencing the whipping quality of cream.

5

3. (a) State the common uses of cream in dairy/food industry. 5
- (b) What do you mean by curdling defect in cream ? Enumerate the causes of curdling defect in cream. 5
4. (a) State the different types of butter. 6
- (b) What are the *four* types of buttermaking processes ? 4
5. (a) Describe the factors on which churnability of cream and body and texture of cream depends. 5
- (b) State the purpose of working during butter making. 3
- (c) State the formula to calculate the yield of butter. 2
6. (a) What are the common materials used for packaging of butter ? 5
- (b) List any *ten* defects in butter. 5

7. Discuss the factors affecting the composition and analytical constant of Ghee. 10
8. (a) What are the advantage and disadvantages of creamery-butter method of Ghee making ? 5
- (b) Enumerate the factors affecting the keeping quality of Ghee. 5

**BPVI-014**

**डेरी प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा**

**( डी. डी. टी. )**

**सत्रांत परीक्षा**

**दिसम्बर, 2024**

**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. अल्प-वसा बटर स्प्रेड बनाने की विधि का प्रवाही आरेख की सहायता से वर्णन कीजिए। 10
2. (अ) क्रीम को परिभाषित कीजिए। क्रीम के वर्गीकरण का उल्लेख कीजिए। 5  
(ब) क्रीम की व्हिपिंग सम्बन्धी गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले कारकों का उल्लेख कीजिए। 5

3. (अ) डेरी/खाद्य उद्योग में क्रीम के सामान्य उपयोगों का उल्लेख कीजिए। 5
- (ब) क्रीम में थक्के बनना सम्बन्धी विकार से आप क्या समझते हैं ? क्रीम में इस विकार के बनने के कारणों को सूचीबद्ध कीजिए। 5
4. (अ) मक्खन के विभिन्न प्रकारों का उल्लेख कीजिए। 6
- (ब) मक्खन बनाने की चार प्रकार की प्रक्रियाएँ कौन-सी हैं ? 4
5. (अ) उन कारकों का वर्णन कीजिए जिन पर क्रीम को मथने तथा उसकी संरचना और बनावट निर्भर करती है। 5
- (ब) मक्खन बनाने के दौरान वर्किंग के उद्देश्य का उल्लेख कीजिए। 3
- (स) मक्खन की प्राप्ति की गणना करने वाले सूत्र का उल्लेख कीजिए। 2
6. (अ) मक्खन की पैकेजिंग के लिए आमतौर पर प्रयुक्त की जाने वाली सामग्रियाँ कौन-सी हैं ? 5
- (ब) मक्खन में किन्हीं दस दोषों की सूची तैयार कीजिए। 5

7. घी के वैश्लेषिक स्थिरांक एवं संयोजन को प्रभावित करने वाले कारकों की चर्चा कीजिए। 10
8. (अ) घी बनाने की क्रीमी-बटर विधि के लाभ और हानियाँ लिखिए। 5
- (ब) घी की परिरक्षण गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले कारकों को परिगणित कीजिए। 5

x x x x x x x