

No. of Printed Pages : 3

BPVI-014(Telugu)

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY
(DDT)**

Term-End Examination

December, 2024

BPVI-014 : DAIRY PRODUCTS-I

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

ముద్రించబడిన పేజీల సంఖ్య : 3

BPVI-014

డైరీ టెక్నాలజీలో డిప్లొమా (DDT)

టెర్మ్ - చివరి పరీక్ష

డిసెంబర్ -2024

BPVI - 014 : డైరీ ఉత్పత్తి -I

సమయం : 2 గంటలు

గరిష్ట మార్కులు : 50

గమనిక : (i) ఏవైనా అయిదు ప్రశ్నలను ప్రయత్నించుము.

(ii) అన్ని ప్రశ్నలకు సమానమైన మార్కులు లభించును.

B-1015/BPVI-014(Telugu)

P. T. O.

1. ప్లో చిత్రం సహాయంతో లో ఫ్యాబ్ బటర్ స్పైడ్ తయారీ పద్ధతిని వర్ణించండి.
10
2. (a) మీగడను నిర్వచించుము. మీగడ యొక్క వర్గీకరణ ఇవ్వము. 5
(b) మీగడ యొక్క విప్పింగ్ నాణ్యతను ప్రభావితపరిచే అంశాలను వివరించుము. 5
3. (a) డైరీ/ఆహార పరిశ్రమలో మీగడ యొక్క సాధారణ వాడకాలను పేర్కొనుము. 5
(b) మీగడలో కర్డ్లింగ్ లోపాన్ని మీరు ఏ విధంగా అర్థం చేసుకున్నారు? క్రిమ్లో కర్డ్లింగ్ యొక్క లోపాన్ని వివరించుము? 5
4. (a) వివిధ రకాల వెన్న గురించి పేర్కొనుము. 6
(b) వెన్నను తయారు చేసే నాలుగు రకాల ప్రక్రియలు ఏమిటి? 4
5. (a) మీగడను చిలికే యోగ్యత మరియు క్రిమ్ రూపం మరియు ఆకృతి ఆధారపడిన కారకాలను వర్ణించండి. 5
(b) వెన్న తయారీ సమయంలో పని యొక్క లక్ష్యం పేర్కొనుము. 3
(c) వెన్న దిగుబడిని లెక్కించడానికి సూత్రం పేర్కొనండి. 2

6. (a) వెన్న ప్యాకేజింగ్ కోసం ఉపయోగించిన సాధారణ సామగ్రిలు ఏమిటి? 5
- (b) వెన్నలో ఏవైనా పది లోపాల జాబితా ఇవ్వము. 5
7. నెయ్యి యొక్క కూర్పు మరియు విశ్లేషణాత్మక స్థిరాంకాన్ని ప్రభావితం చేసే కారకాలను చర్చించండి. 10
8. (a) నెయ్యి తయారీలో క్రిమరి-బుటర్ పద్ధతి ప్రయోజనం మరియు నష్టాలు ఏమిటి? 5
- (b) నెయ్యి నాణ్యతను ఉంచడంలో ప్రభావం చూపించే కారకాలను వివరించుము. 5