

No. of Printed Pages : 4

BPVI-015

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY
(DDT)**

Term-End Examination

December, 2024

BPVI-015 : DAIRY PRODUCTS-II

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

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

(ii) All questions carry equal marks.

1. Describe any *two* of the following : 2×5=10
 - (a) Basundi
 - (b) Chhana Murkhi
 - (c) Kalakand
2. (a) With the help of flow diagram, explain the preparation of Paneer from cow milk. 5
 - (b) Describe the factors affecting the quality and yield of Paneer. 5
3. (a) Write in detail the preparation of milk cake. 5

- (b) Discuss the factors affecting shelf life of heat desiccated dairy products. 5
4. List the defects encountered in condensed milk with their causes. 10
5. (a) Differentiate between skimmed milk powder and dairy whiteners. 5
- (b) Describe the common defects of dried milk. 5
6. (a) Explain the working principle of fluid bed driers. 5
- (b) Write in detail the procedure for the preparation of sweetened condensed milk. 5
7. (a) List the defects in Khoa. 5
- (b) Discuss on packaging of dried whole milk powder. 5
8. Differentiate any *two* of the following : $2 \times 5 = 10$
- (a) Rabri and Basundi
- (b) Paneer and Chhana
- (c) Condensed milk and Evaporated milk

BPVI-015**डेरी प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा****(डी. डी. टी.)****सत्रांत परीक्षा****दिसम्बर, 2024****बी.पी.वी.आई.-015 : डेरी उत्पाद-II***समय : 2 घण्टे**अधिकतम अंक : 50***नोट : (i) किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।***(ii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।***1. निम्नलिखित में से किन्हीं दो का वर्णन कीजिए :****2×5=10****(अ) बसुंधी****(ब) छैना मुखी****(स) कलाकंद****2. (अ) गाय के दूध से पनीर बनाने की विधि की प्रवाह आरेख (flow diagram) की सहायता से व्याख्या कीजिए।****5****(ब) पनीर की गुणवत्ता और मात्रा को प्रभावित करने वाले कारकों का वर्णन कीजिए।****5**

3. (अ) मिल्क केक बनाने की विधि के बारे में विस्तार से लिखिए। 5
(ब) ऊष्मा स्कंदित डेरी उत्पादों के निधानी जीवन को प्रभावित करने वाले कारकों की चर्चा कीजिए। 5
4. संघनित दूध में होने वाले दोषों एवं उनके कारणों की सूची तैयार कीजिए। 10
5. (अ) वसारहित दुग्ध पाउडर और डेयरी व्हाइटनर में अंतर स्पष्ट कीजिए। 5
(ब) शुष्कित दूध के सामान्य दोषों का वर्णन कीजिए। 5
6. (अ) तरल संस्तर शुष्कक के कार्यप्रणाली सम्बन्धी सिद्धांत की व्याख्या कीजिए। 5
(ब) मधुकारी संघनित दूध के निर्माण की विधि के बारे में विस्तार से लिखिए। 5
7. (अ) खोया में दोषों की सूची तैयार कीजिए। 5
(ब) शुष्कित सम्पूर्ण दुग्ध पाउडर की थोक पैकेजिंग के बारे में चर्चा कीजिए। 5
8. निम्नलिखित में से किन्हीं दो में अंतर स्पष्ट कीजिए :

2×5=10

(अ) रबड़ी और बसुंधी

(ब) पनीर और छैना

(स) संघनित दूध और वाष्पित दूध

× × × × × × ×