

No. of Printed Pages : 3 **BPVI-015(Telugu)**

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY
(DDT)**

Term-End Examination

December, 2024

BPVI-015 : DAIRY PRODUCTS-II

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

ముద్రించబడిన పేజీల సంఖ్య : 3

BPVI-015

డైరీ టెక్నాలజీలో డిప్లొమా (DDT)

టెర్మ్ - చివరి పరీక్ష

డిసెంబర్ -2024

BPVI - 015 : డైరీ ఉత్పత్తి -II

సమయం : 2 గంటలు

గరిష్ట మార్కులు : 50

గమనిక : (i) ఏవైనా అయిదు ప్రశ్నలను ప్రయత్నించుము.

(ii) అన్ని ప్రశ్నలకు సమానమైన మార్కులు లభించును.

B-1016/BPVI-015(Telugu)

P. T. O.

1. ఈ కింది వాటిలో ఏవైనా రెండిటిని వర్ణించుము: 2×5=10

(a) బాసుంది

(b) ఛన్నా ముర్తి

(c) కలకంఠ

2. (a) ప్లో చిత్రం సహాయంతో, ఆవు పాల నుండి పనీర్ తయారీని వివరించుము.

5

(b) పనీర్ నాణ్యత మరియు దిగుబడి పైన ప్రభావం చూపించే కారకాలను వర్ణించుము.

5

3. (a) పాల కేక్ తయారీ గురించి సమగ్రంగా వివరించుము.

5

(b) తేమ తొలగించబడిన పాల ఉత్పత్తుల జీవిత కాలాన్ని ప్రభావితం చేసే కారకాలను చర్చించండి.

5

4. కండెన్స్డ్ పాలలో ఎదుర్కొనే లోపాల జాబితా మరియు వాటికి గల కారణాలను వివరించుము.

10

5. (a) స్కిమ్డ్ మిల్క్ పౌడర్ మరియు డైరీ వైట్నర్స్ మధ్య తేడా రాయుము.

5

(b) ఎండిన పాలల్లో ఉండే సాధారణ లోపాలను వర్ణించుము.

5

6. (a) ఫ్లూయిడ్ బెడ్ డ్రైయర్స్ పని సూత్రాన్ని వివరించుము. 5
- (b) స్పిటెడ్ కంఠెస్స్ పాల యొక్క తయారీ కోసం ప్రక్రియను వివరంగా రాయుము. 5
7. (a) భోయాలో లోపాల జాబితా రాయుము. 5
- (b) ఎండిన పాల పొడి ప్యాకేజింగ్ గురించి చర్చించుము. 5
8. ఈ కింది వాటిలో ఏవైనా రెండిటి వేరు చేయండి.: $2 \times 5 = 10$
- (a) రబ్రి మరియు బాసుంది
- (b) పన్నీర్ మరియు ఛన్నా
- (c) కంఠెస్స్ పాలు మరియు ఆవిరైన పాలు