

No. of Printed Pages : 3 **BPVI-016**(Telugu)

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY**  
(DDT)

**Term-End Examination**

**December, 2024**

**BPVI-016 : DAIRY PRODUCTS—III**

*Time : 2 Hours* *Maximum Marks : 50*

ముద్రించబడిన పేజీల సంఖ్య : 3 **BPVI-016**

**తైయర్ టెక్నాలజీలో డిప్లోమా (DDT)**

**టెర్మ్ - చివరి పరీక్ష**

**డిసెంబర్ - 2024**

**BPVI - 016 : తైయర్ ఉత్పత్తి - III**

సమయం : 2 గంటలు *గరిష్ట మార్కులు : 50*

**గమనిక : ఏదైనా అయిదు ప్రశ్నలకు సమాధానములు రాయండి. అన్ని**

**ప్రశ్నలకు మార్కులు సమానం. ప్రశ్నలో అన్ని భాగాలను కలిపి**

**ప్రయత్నించాలి.**

**C-2009/BPVI-016(Telugu)**

**P. T. O.**

**[ 2 ]** **BPVI-016(Telugu)**

1. ఈ కింది పదజాలాల్లో ఏదైనా పదింటిని వివరించుము: **10×1=10**

- (i) గుడ్డులో పచ్చసొన పదార్థాలు
- (ii) గట్టిపడటం
- (iii) ఐస్-క్రీం యొక్క ఇసుక ఆకృతి
- (iv) విప్పింగ్ సామర్థ్యం
- (v) పుల్లటి మజ్జిగ
- (vi) రివర్స్ ఆస్టోసిస్
- (vii) సింగిల్ స్ట్రెయిన్ కల్చర్
- (viii) పులిసిన ఆహార పదార్థాలు
- (ix) పారిశుధ్యం
- (x) స్ట్రెస్
- (xi) సినరెసిస్
- (xii) హూపింగ్

2. (a) ఏదైనా మూడు పులిసిన టైరీ ఉత్పత్తుల పేర్లు రాయుము. **3**

(b) చీజ్ తయారీ యొక్క సూత్రం వివరించుము. **7**

3. ఈ కింది తయారీ కోసం వివిధ దశలు రాయుము: **10**

**C-2009/BPVI-016(Telugu)**

(a) మొజ్జరైల్ల చీజ్

(b) ప్రాస్సెస్ చీజ్

4. ఐస్-క్రీమ్ యొక్క వివిధ భాగాల బాధ్యతలను వివరించుము. 10

5. ఐస్-క్రీమ్ యొక్క తయారీ కోసం ప్లో చిత్రం ఇవ్వము. ఐస్-క్రీమ్ మిశ్రమం యొక్క ఏజింగ్ ప్రయోజనాలు ఏమిటి? 7+3

6. (a) ఛాన మరియు పవీర్ వే కూర్పు చెప్పము. 5

(b) పెరుగులో ఉండే సాధారణ లోపాల జాబితా ఇవ్వము. 5

7. మిస్టి దహి యొక్క తయారీ యొక్క కూర్పు మరియు పద్ధతి రాయుము. 10

8. ఈ కింది వాటిలో ఏదైనా రెండిటి నుండి క్లుప్తంగా వ్రాయుము:  $2 \times 5 = 10$

(a) శ్రీఖండ్

(b) లస్సీ

(c) పులిసిన పాల ఉత్పత్తుల కోసం ప్యాకేజింగ్ సామగ్రిలు

(d) ఆల్టాఫిల్టరేషన్