

No. of Printed Pages : 3

BPVI-014

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY
(DDT)**

**Term-End Examination
December, 2025**

BPVI-014 : DAIRY PRODUCTS-I

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

ముద్రించబడిన పేజీల సంఖ్య : 3

BPVI-014

డైరీ బెక్కాలజీలో డిప్లొమా (DDT)

టెర్మ్-ముగింపు పరీక్ష

డిసెంబర్ -2025

BPVI-014 : డైరీ ఉత్పత్తి - I

సమయం : 2 గంటలు

గరిష్ట మార్కులు : 50

గమనిక: (i) ఏదైనా అయిదు ప్రశ్నలకు సమాధానములు రాయండి.

(ii) అన్ని ప్రశ్నలకు మార్కులు సమానం.

B-1447/BPVI-014

P. T. O.

1. (a) మీగడను నిర్వచించుము. బేబుల్ క్రీమ్ మరియు విప్పింగ్ క్రీమ్ యొక్క రసాయన కూర్పును తెలియచేయుము. 5
- (b) మీగడ యొక్క భౌతిక-రసాయన లక్షణాలను పేర్కొనుము. 5
2. స్కిమ్మింగ్ సామర్థ్యం అంటే ఏమిటి? స్కిమ్మింగ్ సామర్థ్యాన్ని ప్రభావితపరిచే అంశాలను పేర్కొనుము. 10
3. (a) వెన్న కోసం బిఐఎస్ (BIS) ప్రామాణాలను తెలియచేయుము. 5
- (b) వెన్న తయారీలో మీగడను చిలికే ప్రాధాన్యతను వివరించుము. వెన్నను చిలకడం వలన శరీరంపై మరియు ఆకృతిపై ప్రభావం చూపించే అంశాలను పేర్కొనుము. 5
4. (a) మీగడ వెన్న తయారీ కోసం ప్లో చిత్రం ఇవ్వము. 5
- (b) వెన్న ఉపయోగాలు పేర్కొనుము. 5
5. (a) ఆవు నెయ్యి మరియు గేదె నెయ్యి యొక్క కూర్పును ఇవ్వము. 5
- (b) మన ఆహారంలో నెయ్యి పోషకాల ప్రాధాన్యతను క్లుప్తంగా వివరించండి. 5
6. (a) నెయ్యి యొక్క అగ్మార్క్ (AGMARK) ప్రామాణాలను ఇవ్వము. 5

- (b) నెయ్యి తయారీలో ప్రత్యక్ష మీగడ పద్ధతితో సంబంధమున్న సమస్యలు పేర్కొనుము. 5
7. నెయ్యి తయారీ యొక్క పూర్వ స్థరీకరణ పద్ధతిని చర్చించుము. ఈ పద్ధతి యొక్క నష్టాలు మరియు లాభాలు పేర్కొనుము. 10
8. (a) తక్కువ- క్రోవు గల స్పెయిడ్స్ యొక్క పదార్థాల జాబితా ఇవ్వము. 5
- (b) స్పెయిడ్స్ యొక్క జీవిత కాలాన్ని ప్రభావితపరిచే అంశాలను పేర్కొనుము. 5

XXXXXX