

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY
(DDT)**

Term-End Examination

December, 2025

BPVI-015 : DAIRY PRODUCTS-II

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

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

(ii) All questions carry equal marks.

1. (a) Classify the traditional dairy products on the basis of their principle of manufacture. 5
- (b) Write the BIS requirements for different types of Khoa. 5
2. Explain the following : 5+5
 - (a) Advantages and disadvantages of continuous Khoa making
 - (b) Rabri making

3. Describe the manufacturing of any *two* of the following : 2×5=10
- (a) Gulabjamun
 - (b) Milk cake
 - (c) Burfi
4. (a) Explain the method of manufacture of paneer. 5
- (b) Describe the factors affecting quality of chhana. 5
5. (a) Define Rasmalai and give its method of manufacture. 5
- (b) Write about the packaging of chhana based sweets. 5
6. Differentiate between any *two* of the following : 2×5=10
- (a) Spray drying and Roller drying
 - (b) Composition of human and cow milk
 - (c) SMP and Dairy whitener

7. Define any *ten* of the following :

10×1=10

- (i) Mould buttons
- (ii) Sandiness
- (iii) Age thickening
- (iv) Pilot sterilization
- (v) Seeding
- (vi) Standardization
- (vii) Plate evaporator
- (viii) Falling film evaporator
- (ix) Sandesh
- (x) Basundi
- (xi) Citric acid

8. Write short notes on any *two* of the following :

2×5=10

- (a) Defects in Khoa and Khoa sweets
- (b) Sweetened condensed milk
- (c) Evaporated milk
- (d) Uses of condensed milk

BPVI-015

डेरी प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा

(डी. डी. टी.)

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2025

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. (क) पारंपरिक दुग्ध उत्पादों को उनके निर्माण के सिद्धांत के आधार पर वर्गीकृत कीजिए। 5
- (ख) विविध किस्मों के खोए के लिए बी. आई. एस. अपेक्षाएँ लिखिए। 5
2. निम्नलिखित की व्याख्या कीजिए : 5+5
- (क) संतत खोया बनाने के लाभ और हानियाँ
- (ख) रबड़ी तैयार करना

3. निम्नलिखित में से किन्हीं दो को बनाने की विधि का वर्णन कीजिए : 2×5=10
- (क) गुलाबजामुन
- (ख) मिल्क केक
- (ग) बर्फी
4. (क) पनीर के विनिर्माण की विधि की व्याख्या कीजिए। 5
- (ख) छैना की गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले कारकों का वर्णन कीजिए। 5
5. (क) रसमलाई को परिभाषित कीजिए और इसे बनाने की विधि लिखिए। 5
- (ख) छैना से निर्मित मिठाइयों की पैकेजिंग के बारे में लिखिए। 5
6. निम्नलिखित में से किन्हीं दो में अंतर स्पष्ट कीजिए : 2×5=10
- (क) स्प्रे शुष्कन और रोलर शुष्कन
- (ख) मानव और गाय के दूध का संयोजन
- (ग) एस. एम. पी. और डेयरी व्हाइटनर
7. निम्नलिखित में से किन्हीं दस को परिभाषित कीजिए : 1×10=10
- (i) संच (मोल्ड) बटन

- (ii) किरकिरापन
- (iii) समय के साथ गाढ़ापन
- (iv) प्रायोगिक निर्जर्मीकरण
- (v) सीडिंग
- (vi) मानकीकरण
- (vii) प्लेट वाष्पक
- (viii) अवरोही फिल्म वाष्पक
- (ix) संदेश
- (x) बसुंधी
- (xi) सिट्रिक अम्ल

8. निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए :

2×5=10

- (क) खोया और खोए की मिठाइयों में दोष
- (ख) मधुकारी संघनित दूध
- (ग) वाष्पित दूध
- (घ) संघनित दूध के उपयोग

× × × × ×