

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY
(DDT)**

Term-End Examination

June, 2025

**BPVI-013 : MILK PROCESSING AND
PACKAGING**

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

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

(ii) All questions carry equal marks.

1. (a) What are the tests conducted on a reception dock in a dairy plant ? 5
(b) List any *five* equipments required for a reception dock of a dairy plant. 5
2. Describe the following : 2×5=10
 - (a) Bactofugation
 - (b) Clarifixation

3. (a) Write the importance of chilling raw milk and list the methods of chilling. 5
- (b) Write the importance and procedure for standardization of milk. 5
4. With the help of a flow diagram, explain the procedure for HTST pasteurization of milk. 10
5. (a) Describe UHT and write the types of UHT plants. 5
- (b) Draw the flow diagram for preparation of flavoured milk. 5
6. (a) Describe different processes for packaging of fluid milk. 5
- (b) Explain aseptic packaging for UHT processed milk. 5
7. (a) What is sanitization ? Describe methods of sanitization. 5
- (b) How would you assess the effectiveness of cleaning and sanitization processes ? 5

8. Differentiate any *two* of the following :

2×5=10

- (a) Pasteurization and Sterilization
- (b) Filtration and Clarification
- (c) Rotary can washer and straight-through can washer

BPVI-013

डेरी प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा

(डी. डी. टी.)

सत्रांत परीक्षा

जून, 2025

बी.पी.वी.आई.-013 : दुग्ध प्रसंस्करण एवं पैकेजिंग

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : (i) किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

(ii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. (अ) डेरी संयंत्र में अभिग्रहण डॉक पर कौन-से परीक्षण

किए जाते हैं ?

5

(ब) डेरी संयंत्र में अभिग्रहण डॉक के लिए आवश्यक

किन्हीं पाँच उपकरणों की सूची तैयार कीजिए।

5

2. निम्नलिखित को वर्णित कीजिए : 2×5=10
- (अ) बैक्टोफ्यूगेशन
- (ब) क्लेरीफिकेशन
3. (अ) कच्चे दूध के अवशीतन का महत्व लिखिए और अवशीतन की विधियों की सूची तैयार कीजिए। 5
- (ब) दूध के मानकीकरण का महत्व और विधि लिखिए। 5
4. दूध के एच. टी. एस. टी. पाश्चुरीकरण की विधि की प्रवाही आरेख की सहायता से व्याख्या कीजिए। 10
5. (अ) यू. एच. टी. का वर्णन कीजिए और यू. एच. टी. संयंत्रों के प्रकार लिखिए। 5
- (ब) सुगंधित दूध के निर्माण का प्रवाही आरेख बनाइए। 5
6. (अ) तरल दूध की पैकेजिंग की विभिन्न प्रक्रियाओं का वर्णन कीजिए। 5
- (ब) यू. एच. टी. प्रसंस्कृति दूध की एसैप्टिक पैकेजिंग की व्याख्या कीजिए। 5

7. (अ) अपमार्जन क्या है ? अपमार्जन की विधियों का वर्णन कीजिए। 5

(ब) स्वच्छीकरण एवं अपमार्जन प्रक्रियाओं की प्रभावशीलता का मूल्यांकन आप किस प्रकार करेंगे ? 5

8. निम्नलिखित में से किन्हीं दो में अंतर स्पष्ट कीजिए :

2×5=10

(अ) पाश्चुरीकरण और निर्जर्मीकरण

(ब) छनाई और निर्मलीकरण

(स) रोटरी कैन वाशर और स्ट्रेट-थ्रू कैन वाशर

× × × × ×