

No. of Printed Pages : 3 **BPVI-014(Telugu)**

DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY (DDT)

Term-End Examination

June, 2025

BPVI-014 : DAIRY PRODUCTS-I

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

ముద్రించబడిన పేజీల సంఖ్య : 3

BPVI-014

డైరీ టెక్నాలజీలో డిప్లొమా (DDT)

టెర్మ్ -చివరి పరీక్ష

జూన్ -2025

BPVI - 014 : డైరీ ఉత్పత్తి -I

సమయం : 2 గంటలు

గరిష్ట మార్కులు : 50

గమనిక : ఏదైనా అయిదు ప్రశ్నలను ప్రయత్నించుము. అన్ని ప్రశ్నలకు

సమానమైన మార్కు లభించును.

B-1018/BPVI-014

P. T. O.

1. బటర్ ఆయిల్ తయారీ పద్ధతిని వర్ణించుము. 10
2. (a) పాలను వేరు చేయడానికి ఉపయోగించిన వివిధ రకాల క్రిమ్ సపరేట్స్ గురించి వివరించుము. ఏదైనా ఒక దాని గురించి చర్చించుము. 5
- (b) స్టెరిలైజ్డ్ క్రిమ్ తయారీ కోసం ప్లో చిత్రం ఇవ్వము. 5
3. (a) పాల ప్యాకేజింగ్ మరియు పాల ఉత్పత్తుల కోసం పరిగణించవలసిన అంశాలు పేర్కొనుము. 5
- (b) పాలు లేదా కండెన్స్డ్ పాల కోసం ఉపయోగించిన ప్యాకేజింగ్ యంత్రాల జాబితా వివరించుము. 5
4. (a) వెన్నలో ఓవర్-రన్ ను ప్రభావం చేసే అంశాలు ఏమిటి? 5
- (b) టేబుల్ బట్టర్ కోసం బిఐఎస్ (BIS) స్టాండర్డ్ ఇవ్వము. 5
5. (a) వెన్న తయారీ సూత్రం వర్ణించుము. 5
- (b) వెన్న తయారీలో లోహపు కవ్వాలు అందించే ప్రయోజనాలు వివరించుము? 5
6. (a) వెన్న తయారీలో చిలకడంలో కలిగే అలస్యాలకు గల అంశాలను పేర్కొనుము. 5

(b) నిరంతరంగా వెన్నను తయారు చేసే మెషిన్‌ను వర్ణించుము. 5

7. నెయ్యి తయారీలో ఉపయోగించిన వివిధ రకాల పద్ధతులు తెలియచేయుము? డైరీ పరిశ్రమలో నెయ్యి తయారీ కోసం అత్యంత సాధారణంగా ఉపయోగించే ఒక పద్ధతిని వర్ణించుము. 10

8. (a) నెయ్యి యొక్క అగ్‌మార్క్ (AGMARK) ప్రమాణాలు తెలియచేయుము. 5

(b) నెయ్యి నాణ్యతను ఉంచడంలో ప్రభావం చూపించే అంశాలు ఏమిటి? 5

× × × × ×