

No. of Printed Pages : 8

BPVI-015

DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY
(DDT)

Term-End Examination

June, 2025

BPVI-015 : DAIRY PRODUCTS-II

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

Note : Attempt any *five* questions. All questions carry equal marks.

1. Define any **ten** of the following : 10×1=10

- (i) Bleaching agent
- (ii) Caramelization
- (iii) Deep fat frying
- (iv) Kneading

- (v) Planetary mixer
 - (vi) Acidulants
 - (vii) Whey
 - (viii) Recombined milk
 - (ix) Reconstituted milk
 - (x) Organoleptic properties
 - (xi) Preservative
2. (i) Explain the various factors affecting quality and yield of Khoa. 5
- (ii) What are the advantages and disadvantages of continuous Khoa making ? 5
3. (i) Give the traditional method for the preparation of Rabri. 5

- (ii) Explain the method for preparation of Peda with a flow diagram. 5
4. (i) Describe recombined, reconstituted and filled milk paneer. 5
- (ii) Give the flow chart for manufacturing of cow milk channa. 5
5. Describe the manufacturing of any *two* of the following : 2×5=10
- (i) Rasogulla
- (ii) Rasmalai
- (iii) Channa Murki
6. Explain the various methods for the preservation of Paneer. 10
7. Explain the common defects of dried milks. 10

8. Write short notes on any *two* of the following : 2×5=10

- (i) Spray Drying
- (ii) Uses of Condensed Milk
- (iii) Roller Driers
- (iv) Paneer Composition

BPVI-015

डेरी प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा

(डी. डी. टी.)

सत्रांत परीक्षा

जून, 2025

बी.पी.वी.आई.-015 : डेरी उत्पाद-II

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। सभी प्रश्नों के अंक
समान हैं।

1. निम्नलिखित में से किन्हीं दस को परिभाषित कीजिए :

10×1=10

(i) विरंजक कर्मक

- (ii) व्यंजन को भूरा रंग देना
 - (iii) गहरा तलना
 - (iv) गूँधना
 - (v) प्लेनेटरी मिक्सचर
 - (vi) आम्लीकारक
 - (vii) ढे
 - (viii) पुनःसंयोजित दूध
 - (ix) पुनःसंगठित दूध
 - (x) इंद्रियग्राही गुणधर्म
 - (xi) परिरक्षक
2. (i) दूध से खोए की प्राप्ति एवं इसकी गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले विभिन्न कारकों की व्याख्या कीजिए। 5
- (ii) संतत खोया बनाने के लाभ और हानियाँ क्या हैं ? 5

3. (i) रबड़ी तैयार करने की पारम्परिक विधि लिखिए। 5
- (ii) पेड़ा बनाने की विधि की प्रवाह आरेख की सहायता से व्याख्या कीजिए। 5
4. (i) पुनःसंयोजित, पुनःसंगठित और संपूरित दुग्ध पनीर का वर्णन कीजिए। 5
- (ii) गाय के दूध से छैना बनाने की विधि का प्रवाह आरेख बनाइए। 5
5. निम्नलिखित में से किन्हीं दो को बनाने की विधि का वर्णन कीजिए : $2 \times 5 = 10$
- (i) रसगुल्ला
- (ii) रसमलाई
- (iii) छैना मुर्की
6. पनीर के परिरक्षण की विभिन्न विधियों की व्याख्या कीजिए। 10
7. शुष्कित दूध के सामान्य दोषों की व्याख्या कीजिए। 10

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

2×5=10

- (i) स्प्रे शुष्कन
- (ii) संघनित दूध के उपयोग
- (iii) रोलर शुष्कक
- (iv) पनीर का संयोजन

x x x x x