

No. of Printed Pages : 3 **BPVI-016**(Telugu)

DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY
(DDT)

Term-End Examination
June, 2025

BPVI-016 : DAIRY PRODUCTS—III

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

ముద్రించబడిన పేజీల సంఖ్య : 3

BPVI-016

డైరీ టెక్నాలజీలో డిప్లొమా (DDT)

టెర్మ్ -చివరి పరీక్ష

జూన్ -2025

BPVI - 016 : డైరీ ఉత్పత్తి -III

సమయం : 2 గంటలు

గరిష్ట మార్కులు : 50

గమనిక: ఏదైనా అయిదు ప్రశ్నలకు సమాధానములు రాయండి. అన్ని ప్రశ్నలకు మార్కులు సమానం. ప్రశ్నలో అన్ని భాగాలను కలిపి ప్రయత్నించాలి.

1. ఈ కింది ఏవైనా పదింటిని నిర్వచించుము:

10×1=10

- (i) మదర్ కల్చర్
- (ii) మల్టిపుల్ స్ట్రైయిన్ స్ట్రెస్
- (iii) ధర్మోడ్యూరిక్ మైక్రోఆర్గానిజమ్స్
- (iv) కోగులెంట్
- (v) అసెప్టిక్ ప్యాకేజింగ్
- (vi) అబయోటిక్ స్పాయిలేజ్
- (vii) గస్సింగ్
- (viii) వ్యాపించడం
- (ix) నురగ
- (x) స్వీట్ క్రిమ్ బటర్ మిల్క్
- (xi) పాస్తా ఫిలాట
- (xii) బ్రెన్

2. చీజ్ తయారీ పద్ధతిని వివరించుము.

10

3. (a) చీజ్ లో వివిధ బాడీ మరియు ఆకృతి లోపాలను వివరించుము.

5

(b) మొజ్జరెల్లా చీజ్ తయారీలో వివిధ స్టెప్స్ రాయుము.

5

4. శ్రీఖండ తయారీ కూర్పు మరియు పద్ధతిని రాయుము.

10

5. (a) మంచి స్టార్టర్ కల్చర్ లక్షణాలు రాయుము.

5

(b) స్టార్టర్ కల్చర్ ను పొందుపరిచే వివిధ పద్ధతులు ఏమిటి?

5

6. (a) పెరుగు తయారీ కోసం ప్లో చిత్రం ఇవ్వము.

5

(b) పులిసిన పాల నాణ్యతను ఉంచడంలో ప్రభావం చూపించే వివిధ అంశాలు ఏమిటి? 5

7. (a) ఐస్-క్రీమ్ యొక్క వివిధ భాగాల పాత్ర ఏమిటి? 5

(b) ఐస్-క్రీమ్‌ను గట్టిపరచడానికి ఉపయోగించే వివిధ పద్ధతులను వర్ణించుము. 5

8. ఈ కింది వాటిలో ఏవైనా రెండింటి నుండి క్లుప్తంగా వ్రాయుము: $2 \times 5 = 10$

(a) మెంబ్రేన్ ఫిల్టరేషన్

(b) రివర్స్ ఆస్మోసిస్

(c) నెయ్యి అపకేషాల వినియోగం

(d) యాసిడ్ కేసిన్ తయారీ ప్రక్రియ

× × × × ×