

No. of Printed Pages : 3

BPVI-014

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY
(DDT)**

Term-End Examination

June, 2026

BPVI-014 : DAIRY PRODUCTS-I

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

ముద్రించబడిన పేజీల సంఖ్య : 3

BPVI-014

డైయరీ టెక్నాలజీలో డిప్లొమా (DDT)

టెర్మ్-ముగింపు పరీక్ష

జూన్ -2026

BPVI-014 : డైయరీ ఉత్పత్తి - I

సమయం : 2 గంటలు

గరిష్ట మార్కులు : 50

గమనిక: (i) ఏదైనా అయిదు ప్రశ్నలకు సమాధానములు రాయండి.

(ii) అన్ని ప్రశ్నలకు మార్కులు సమానం.

1. (a) క్రిమ్ యొక్క చట్టబద్ధమైన ప్రామాణాలు తెలియచేయుము. 5
 (b) క్రిమ్ యొక్క పరిమామం లెక్కించడానికి సూత్రం రాయుము. 5
2. (a) ఉన్నతమైన నాణ్యత గల టేబుల్ క్రిమ్ కోసం కావలసిన అవశ్యకతలు పేర్కొనుము. 5
 (b) గడ్డ కట్టిన క్రిమ్ తయారీ కోసం ప్లో చిత్రం గీయుము. 5
3. (a) దేశీ వెన్న మరియు క్రిమరీ బటర్ల మధ్య తేడా తెలియచేయుము. 5
 (b) వెన్న తయారీలో క్రిమ్ను చల్లబరచడం మరియు నిల్వ చేయడం యొక్క ప్రాధాన్యతను వివరించుము. 5
4. వెన్నలో 'ఓవర్ రన్ ' అంటే ఏమిటి? వెన్నలో వివిధ రకాల ఓవర్ రన్ అంటే ఏమిటి. వెన్న యొక్క ఓవర్ రన్ను ప్రభావితం చేసే వివిధ అంశాలు పేర్కొనుము. 10
5. (a) నెయ్యి యొక్క అగ్ మార్క్ (AGMARK) ప్రామాణాలను ఇవ్వము. 5
 (b) నెయ్యి తయారీ యొక్క ప్రయోజనాలు పేర్కొనుము. 5
6. నెయ్యి తయారీ పద్ధతులు తెలియచేయుము. ఏదైనా ఒక పద్ధతి ద్వారా నెయ్యి తయారీ యొక్క ప్లో చిత్రం గీయుము. 10

[3]

7. బటర్ ఆయిల్ తయారీ యొక్క పద్ధతులు వర్ణించుము. 10
8. (a) తక్కువ క్రొవ్వు ఉన్న స్పెర్డ్స్ యొక్క ముఖ్యమైన ఫీచర్లు
తెలియచేయుము. 5
- (b) తక్కువ-కొవ్వు స్పెర్డ్ తయారీలో ఎమల్సిఫైర్స్ మరియు
ఎమల్సిఫైయింగ్ లవణాలు మరియు స్టెబిలైజర్స్ యొక్క
ప్రాధాన్యతను వివరించుము. 5