

No. of Printed Pages : 6

**BPVI-014**

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY**  
**(DDT)**

**Term-End Examination**

**June, 2026**

**BPVI-014 : DAIRY PRODUCTS-I**

*Time : 2 Hours*

*Maximum Marks : 50*

---

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

(ii) All questions carry equal marks.

---

---

1. (a) Give the legal standards of cream. 5
- (b) Give the formula to calculate the yield  
of cream. 5
2. (a) State the requirements for high quality  
table cream. 5

- (b) Give the flow diagram for preparation of frozen cream. 5
3. (a) Differentiate between Desi butter and creamery butter. 5
- (b) Explain the importance of cooling and ageing of cream in butter making. 5
4. What do you mean by 'overrun' in butter ? State the different types of overrun in butter. State the different factors influencing the overrun of butter. 10
5. (a) Give the AGMARK standard of Ghee. 5
- (b) State the benefits of making Ghee. 5
6. List the methods of manufacturing Ghee. Give the flow diagram of manufacturing Ghee by any one method. 10

7. Describe the methods of manufacturing of butter oil. 10
8. (a) Give the salient features of low fat spreads. 5
- (b) Explain the importance of emulsifiers and emulsifying salts and stabilizers in low-fat spread making. 5

**BPVI-014**

डेरी प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा

(डी. डी. टी.)

सत्रांत परीक्षा

जून, 2026

बी.पी.वी.आई.-014 : डेरी उत्पाद-I

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

---

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

(ii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

---

1. (क) क्रीम के विधिक मानक लिखिए। 5

(ख) क्रीम की प्राप्ति की गणना करने से सम्बन्धित सूत्र  
लिखिए। 5

2. (क) उच्च गुणवत्ता वाली टेबल क्रीम सम्बन्धी अपेक्षाओं का

उल्लेख कीजिए। 5

- (ख) हिमशीतित क्रीम बनाने का क्रमदर्शी आरेख

बनाइए। 5

3. (क) देसी मक्खन और क्रीमरी मक्खन में अन्तर स्पष्ट

कीजिए। 5

- (ख) मक्खन बनाने में क्रीम के शीतलन और काल-प्रभावन

के महत्त्व की व्याख्या कीजिए। 5

4. मक्खन में 'ओवर रन' से क्या अभिप्राय है ? मक्खन में

ओवर रन के विभिन्न प्रकारों का उल्लेख कीजिए। मक्खन

के ओवर रन को प्रभावित करने वाले विभिन्न कारकों का

उल्लेख कीजिए। 10

5. (क) घी के एगमार्क मानक लिखिए। 5

(ख) घी बनाने के लाभों का उल्लेख कीजिए। 5

6. घी बनाने की विधियों की सूची बनाइए। घी बनाने की किसी एक विधि का क्रमदर्शी आरेख बनाइए। 10
7. बटर ऑयल विनिर्माण की विधियों का वर्णन कीजिए। 10
8. (क) अल्प-वसा स्प्रेडों की प्रमुख विशेषताएँ लिखिए। 5
- (ख) अल्प-वसा स्प्रेड बनाने में पायसीकारक और पायसी लवण तथा स्थायीकारी के महत्त्व की व्याख्या कीजिए। 5

× × × × ×