

No. of Printed Pages : 6

BPVI-015

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY
(DDT)**

Term-End Examination

June, 2026

BPVI-015 : DAIRY PRODUCTS-II

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

Note : Attempt any *five* questions. All questions carry equal marks. All the parts of a question shall be attempted together.

1. Define any *ten* of the following : 10×1=10
 - (i) Vacuum Packaging
 - (ii) Aseptic Packaging
 - (iii) Corn Syrup
 - (iv) MAP
 - (v) Neutralizer
 - (vi) Laminate
 - (vii) Reconstituted milk
 - (viii) Recombined milk

- (ix) WPNI
 - (x) Maillard Reaction
 - (xi) Cyclone Separator
2. (i) Give the classification of traditional milk products on the basis of principle of manufacture. 5
- (ii) Explain the various factors affecting composition of Khoa. 5
3. Describe any *two* of the following : 2×5=10
- (i) Rabri
 - (ii) Chhana Murki
 - (iii) Gulabjamun
4. Explain the various defects in Khoa and Khoa-based sweets. 10
5. (i) Describe the factors affecting quality of Paneer. 5
- (ii) Give the flow chart for manufacture of Sandesh. 5
6. (i) Define Paneer and give it's chemical composition. 5

- (ii) Give the principle and procedure of preparation of Rasogulla with flow diagram. 5
7. (i) State the various uses of condensed milk. 5
- (ii) Differentiate between spray drying and roller drying of milk. 5
8. Write short notes on any *two* of the following : $2 \times 5 = 10$
- (i) Average composition of dried milks.
- (ii) Functions of Atomizer and Cyclone separator.
- (iii) Defects in Paneer.
- (iv) Method of Preparation of Burfi with flow chart.

BPVI-015

डेरी प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा (डी. डी. टी.)

सत्रांत परीक्षा

जून, 2026

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। प्रत्येक प्रश्न के सभी भागों के उत्तर एक साथ दीजिए।

1. निम्नलिखित में से किन्हीं दस को परिभाषित कीजिए :

10×1=10

- (i) निर्वात पैकेजिंग
- (ii) कीटाणु-रहित पैकेजिंग
- (iii) कार्न सिरप
- (iv) एम. ए. पी.
- (v) निष्प्रभावक
- (vi) लैमीनेट

- (vii) पुनः संयोजित दूध
- (viii) पुनः मिश्रित दूध
- (ix) डब्ल्यू. पी. एन. आई.
- (x) मेलार्ड प्रतिक्रिया
- (xi) चक्रवात पृथक कारक (साइक्लोन सैपरेटर)
2. (i) पारम्परिक दुग्ध उत्पादों को उनके निर्माण के सिद्धान्त के आधार पर वर्गीकृत कीजिए। 5
- (ii) खोए के संयोजन को प्रभावित करने वाले विभिन्न कारकों की व्याख्या कीजिए। 5
3. निम्नलिखित में से किन्हीं दो का वर्णन कीजिए : $2 \times 5 = 10$
- (i) रबड़ी
- (ii) छैना मुर्की
- (iii) गुलाब जामुन
4. खोए एवं खोए से बनी मिठाइयों में पाए जाने वाले विभिन्न प्रकार के दोषों की व्याख्या कीजिए। 10
5. (i) पनीर की गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले कारकों का वर्णन कीजिए। 5
- (ii) संदेश बनाने की विधि का प्रवाह चित्र बनाइए। 5

6. (i) पनीर को परिभाषित कीजिए और इसका रासायनिक संयोजन लिखिए। 5
- (ii) रसगुल्ला बनाने का सिद्धान्त लिखिए और इसे बनाने की विधि का प्रवाह आरेख बनाइए। 5
7. (i) संघनित दूध के विभिन्न उपयोगों का उल्लेख कीजिए। 5
- (ii) दूध के स्प्रे शुष्कन और रोलर शुष्कन में अन्तर स्पष्ट कीजिए। 5
8. निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखिए :
2×5=10
- (i) शुष्कित दूध का औसतन संयोजन
- (ii) कणित्र और चक्रवात पृथक्कारक के कार्य
- (iii) पनीर में पाए जाने वाले दोष
- (iv) बर्फी बनाने की विधि और प्रवाह चित्र

× × × × ×