

No. of Printed Pages : 3

BPVI-016

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY
(DDT)**

Term-End Examination

June, 2026

BPVI-016 : DAIRY PRODUCTS—III

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

ముద్రించబడిన పేజీల సంఖ్య : 3

BPVI-016

డైరీ టెక్నాలజీలో డిప్లోమా (DDT)

టెర్మ్-ముగింపు పరీక్ష

జూన్ -2026

BPVI-016 : డైరీ ఉత్పత్తి - III

సమయం : 2 గంటలు

గరిష్ట మార్కులు : 50

గమనిక : (i) ఏదైనా అయిదు ప్రశ్నలకు సమాధానములు రాయండి.

(ii) అన్ని ప్రశ్నలకు మార్కులు సమానం.

(ii) ప్రశ్నలో అన్ని భాగాలను కలిపి ప్రయత్నించాలి.

1. ఈ కింది వాటిలో ఏవైనా పదింటిని నిర్వచించుము: 10×1=10
- (a) అటోమైజేషన్
- (b) మిల్లింగ్
- (c) పొర మలినపడటం
- (d) వ్యాప్తి
- (e) తీపి మజ్జగ
- (f) పక్వం చెందడం
- (g) నురుగు వచ్చే సామర్థ్యం
- (h) గడ్డ కట్టించే మిశ్రమం
- (i) శుభ్రపరిచే ప్రక్రియ
- (j) స్టార్టర్ కల్చర్
- (k) ప్రోబయోటిక్ ఆహారాలు
2. స్టార్టర్ కల్చర్ పరిరక్షణ యొక్క వివిధ పద్ధతులను వివరించుము. 10
3. (a) పులిసిన పాలు యొక్క వివిధ పోషక అంశాలు ఏమిటి? 5
- (b) మిష్టి దహి యొక్క తయారీ కోసం ప్లో చిత్రం గీయుము. 5
4. శ్రీఖండ్ అంటే ఏమిటి? ప్లో చిత్రంతో దాని తయారీ యొక్క పారిశ్రామిక విధానం వివరించుము. 10

[3]

5. (a) చెడ్డార్ చీజ్ యొక్క వివిధ శారీరక మరియు ఆకృతి లోపాలు వివరింపుము. 5
- (b) యాసిడ్ కేసిన్ యొక్క తయారీ ప్రక్రియను వర్ణించుము. 5
6. (a) మొజ్జరెల్లా చీజ్ అంటే ఏమిటి? మొజ్జరెల్లా చీజ్ తయారీ కోసం ప్లా చిత్రం గీయుము. 5
- (b) పాశ్చరైజ్ చేసిన ప్రాసెస్డ్ చీజ్ తయారీలో ఉపయోగించే వివిధ ఐచ్ఛిక పదార్థాలను జాబితా చేయండి. 5
7. (a) స్వీట్ క్రీమ్ బటర్ మిల్క్ ను వినియోగించుకోవడానికి గల వివిధ పద్ధతులను పేర్కొనండి. 5
- (b) అల్ట్రా ఫిల్టరేషన్ (UF) ప్రక్రియను ఉపయోగిస్తూ మజ్జిగ గాఢతను వివరింపుము. 5
8. ఈ కింది ఏవైనా రెండింటి గురించి క్లుప్తంగా రాయుము: $2 \times 5 = 10$
- (a) పెరుగు తయారీ
- (b) లెస్సీ తయారీ
- (c) లాక్టోజ్ తయారీ