

No. of Printed Pages : 6

BPVI-016

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY
(DDT)**

Term-End Examination

June, 2026

BPVI-016 : DAIRY PRODUCTS—III

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

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

(ii) All questions carry equal marks.

(iii) All parts of a question shall be attempted together.

1. Define any *ten* of the following : 10×1=10

- (a) Atomization
- (b) Milling
- (c) Membrane fouling
- (d) Permeate
- (e) Sweet whey
- (f) Ageing

- (g) Whipping ability
 - (h) Freezing mix
 - (i) Sanitization
 - (j) Starter culture
 - (k) Probiotic foods
2. Explain the different methods of starter culture preservation. 10
3. (a) What are the different nutritional aspects of fermented milks ? 5
- (b) Give the flow diagram for the manufacture of Mishti Dahi. 5
4. What is Shrikhand ? Explain its industrial method of manufacture with flow diagram. 10
5. (a) Explain the various body and texture defects of cheddar cheese. 5
- (b) Describe the manufacturing process of acid casein. 5
6. (a) What is Mozzarella Cheese ? Give the flow diagram for manufacturing Mozzarella Cheese. 5

- (b) List the various optional ingredients used in the manufacture of pasteurized processed cheese. 5
7. (a) State various methods of utilizing sweet cream butter milk. 5
- (b) Explain whey concentration using ultra filtration (UF) process. 5
8. Write short notes on any *two* of the following : 2×5=10
- (a) Manufacturing of Dahi
- (b) Manufacturing of Lassi
- (c) Manufacturing of Lactose

BPVI-016

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2026

बी.पी.वी.आई.-016 : डेरी उत्पाद—III

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

-
- नोट : (i) किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।
(ii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।
(iii) प्रश्न-विशेष के सभी भागों के उत्तर साथ-साथ दीजिए।
-

1. निम्नलिखित में से किन्हीं दस को परिभाषित कीजिए :

10×1=10

- (क) ऑटोमाइजेशन
- (ख) मिलीकरण
- (ग) झिल्ली की दुर्गंध
- (घ) बेधक
- (ङ) ताजा व्हे
- (च) कालप्रभाव

- (छ) फेंटने की क्षमता
- (ज) हिमीकरण मिश्रण
- (झ) स्वच्छीकरण
- (ञ) आरंभक संवर्धन
- (ट) प्राक्जीवी खाद्य पदार्थ
2. आरंभक संवर्धन के संरक्षण की विभिन्न विधियों की व्याख्या कीजिए। 10
3. (क) किण्वित दूध उत्पादों की विभिन्न पोषण विशेषताएँ कौन-सी हैं ? 5
- (ख) मिष्टी दही के निर्माण के लिए प्रवाह चित्र बनाइए। 5
4. श्रीखण्ड क्या है ? इसके निर्माण की औद्योगिक विधि की प्रवाह चित्र की सहायता से व्याख्या कीजिए। 10
5. (क) चेडर चीज़ की काया और गठन से संबंधित विभिन्न दोषों (विकारों) की व्याख्या कीजिए। 5
- (ख) अम्ल केसीन की निर्माण प्रक्रिया का वर्णन कीजिए। 5
6. (क) मोजेरैला चीज़ क्या है ? मोजेरैला चीज़ के निर्माण के लिए प्रवाह चित्र बनाइए। 5

(ख) पाश्चरीकृत प्रक्रमित चीज़ में उपयोग की जाने वाली विभिन्न वैकल्पिक अंतर्वस्तुओं की सूची तैयार कीजिए। 5

7. (क) ताजी क्रीम के मट्ठे के उपयोग की विभिन्न विधियों का उल्लेख कीजिए। 5

(ख) परा-स्यंदन (यू.एफ.) प्रक्रिया का उपयोग करते हुए छाछ सांद्रण की व्याख्या कीजिए। 5

8. निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए :
2×5=10

(क) दही का निर्माण

(ख) लस्सी का निर्माण

(ग) दुग्ध शर्करा का निर्माण

× × × × ×