

No. of Printed Pages : 3

**BPVI-017**

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY  
(DDT)**

**Term-End Examination**

**June, 2026**

**BPVI-017 : QUALITY ASSURANCE**

*Time : 2 Hours*

*Maximum Marks : 50*

ముద్రించబడిన పేజీల సంఖ్య : 3

**BPVI-017**

**డైయరీ టెక్నాలజీలో డిప్లోమా (DDT)**

**టెర్మ్ - ఎండ్ పరీక్ష**

**జూన్ -2026**

**BPVI-017 : క్వాలిటీ అశ్యూరెన్స్**

*సమయం : 2 గంటలు*

*గరిష్ట మార్కులు : 50*

---

**గమనిక :** (i) ఏవైనా అయిదు ప్రశ్నలకు సమాధానములు రాయండి.

(ii) అన్ని ప్రశ్నలకు మార్కులు సమానం.

(iii) ప్రశ్నలో అన్ని భాగాలను కలిపి ప్రయత్నించాలి.

1. ఈ కింది వాటిలో ఏవైనా అయిదింటి పదజాలం నిర్వచించండి:  $5 \times 2 = 10$ 
  - (a) అహార ప్రమాదాలు
  - (b) ప్రయాన్స్
  - (c) ఫ్లేవర్
  - (d) మొత్తం నాణ్యత నిర్వహణ
  - (e) భారీ లోహాలు
2. పాలల్లో ఎస్ఎన్ఎఫ్ (SNF) మరియు మొత్తం ఘన పదార్థాలను నిర్ణయించడం కోసం సూత్రం మరియు ప్రక్రియను తెలియచేయుము. 10
3. ఈ కింది ఏవైనా రెండు పరీక్షలు యొక్క సూత్రం మరియు ప్రక్రియను వివరింపుము:  $2 \times 5 = 10$ 
  - (a) మిథిలిన్ బ్లూ తగ్గింపు పరీక్ష
  - (b) రోజాలిక్ యాసిడ్ పరీక్ష
  - (c) పైప్స్ పద్ధతి
4. నాణ్యతా నిర్వహణ వ్యవస్థను అమలు చేయడంలో వివిధ దశలు వివరించుము. 10
5. (a) డైరీ ఉత్పత్తులను నిర్ణయించడంలో ప్రాథమిక ఇండ్రీయాల బాధ్యతను వివరించుము. 5
  - (b) నెయ్యి యొక్క ఏవైనా నాలుగు అవాంఛనీయ లక్షణాలను వివరింపుము. 5

[ 3 ]

6. (a) హాచ్‌ఎస్‌సిపీలో (HACCP) నిమగ్నమైన వివిధ దశలను రాయుము. 6

(b) ప్రయోగశాలలో నీటి స్నానం, మఫల్ కొలిమి, అయస్కాంతం స్ట్రెర్ మరియు తేమ సమతుల్యతల యొక్క విధులు రాయుము. 4

7. ఈ కింది వాటిలో ఏవైనా రెండింటిని వివరింపుము:  $2 \times 5 = 10$

(a) ఆహార సంకలనాలు

(b) యాంటీఆక్సిడెంట్స్

(c) స్టెబిలైజర్స్

(d) బీటా కరోటిన్

8. ఈ క్రింది ఏవైనా రెండింటి గురించి క్లుప్తంగా రాయుము:  $2 \times 5 = 10$

(a) గెర్బర్ పద్ధతి

(b) పాలు యొక్క ట్రాటబుల్ ఎసిడిటీ యొక్క కొలత

(c) మినరల్ ఆయిల్ పరీక్ష

(d) ప్లాట్‌ఫారం పరీక్షలు

XXXXXX