

Question Paper Code : 6065

B.Sc. (Semester-VI) Examination, 2017

DAIRY PRODUCTS TECHNOLOGY

[Second Paper]

Time : Three Hours]

[Maximum Marks : 50

Note : Attempt **five** questions in all. Question **No. 1** is **compulsory**. Besides this, attempt **one** question from each unit.

कुल पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रश्न सं० 1 अनिवार्य है। इसके अलावा, प्रत्येक इकाई से एक प्रश्न कीजिए।

1. Write short notes on the following : [2x10=20]

निम्नलिखित पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए :

(a) Composition of butter

मक्खन के संघटक

(b) Fermentation

किण्वन

(c) Composition of Cow's milk.

गाय के दुग्ध के संघटक

AG-1071/700

(1)

[P.T.O.]

(d) Cheese ripening

पनीर के परिपक्वण

(e) Skimmed Milk

स्किम्ड दुग्ध

(f) Dairy detergents

डेयरी डिटरजेन्ट्स

(g) Adulteration of Khoa

खोआ के अपमिश्रण

(h) Brine System

ब्राइन प्रणाली

(i) Condensed milk

संघनित दूध

(j) Cold storage of milk product.

दुग्ध उत्पादों का शीत-संग्रहण

AG-1071/700

(2)

UNIT-I / इकाई-I

2. What is cream ? Describe its chemical composition and methods of manufacture. [7½]

क्रीम क्या है? इसकी रासायनिक संघटना तथा बनाने की विधियों का वर्णन कीजिए।

3. Differentiate between the following : [2½x3=7½]
निम्नलिखित में अन्तर स्पष्ट कीजिए :

(a) Butter and Ghee

मक्खन तथा घी

(b) Toned and Condensed milk

टोन्ड तथा संघनित दुग्ध

(c) Vanaspati and pure ghee

वनस्पति तथा शुद्ध घी

UNIT-II / इकाई-II

4. What is cottage Cheese ? Describe its composition and manufacturing methods. [7½]

काटेज चीज क्या है? इसकी संघटना तथा बनाने की प्रक्रिया का वर्णन कीजिए।

AG-1071/700

(3)

[P.T.O.]

5. Write short notes on the following : [2½x3=7½]

निम्नलिखित पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए :

(a) Ice-cream manufacturing

आइसक्रीम उत्पादन

(b) Drum dried milk powder

ड्रम-ड्राईड मिल्क पाउडर

(c) Production of Chenna

छेना उत्पादन

UNIT-III / इकाई-III

6. What is nutritive value of milk ? Discuss common adulterants of Khoa and their detection. [7½]

दूध का पोषण मान क्या है ? खोआ के सामान्य अपमिश्रक एवं उनकी पहचान की विवेचना कीजिए।

7. Write short notes on the following : [2½x3=7½]

निम्नलिखित पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए :

(a) Classification of dairy detergent

डेयरी डिटरजेंट का वर्गीकरण

AG-1071/700

(4)

(b) Sterilization of Dairy utensils.

डेयरी बर्तनों का निजीवीकरण

(c) Common adulteration of ghee

घी के सामान्य अपमिश्रक

UNIT-IV / इकाई-IV

8. Describe the principles of refrigeration and cold storage of milk products. [7½]

दुग्ध उत्पादों के प्रशीतन एवं शीत संग्रहण के सिद्धान्तों का वर्णन कीजिए।

9. Write short notes on the following : [2½x3=7½]

निम्नलिखित पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए :

(a) Compressor

कम्प्रेसर

(b) Cooling equipment for dairy product

दुग्ध उत्पादों के लिये शीतलन उपकरण

(c) Homogenization of milk

दुग्ध होमोजिनाइजेशन

AG-1071/700

----- x -----

(5)