

D
(21223)

Roll No.

B.Sc. Ag. (Hons)-III Sem.

11285

B.Sc. Ag. (Hons) Examination, December-2023

D.S.T

Dairy Science

(AG-311)

Time : Three Hours]

[Maximum Marks : 50

Note : Attempt all the Sections as per instructions.

नोट : सभी खण्डों को निर्देशानुसार हल कीजिए।

Section-A

(खण्ड-अ)

(Very Short Answer Questions)

(अति लघु उत्तरीय प्रश्न)

Note : Attempt all the five questions. Each question carries 2 marks. Very short answer is required not exceeding 75 words. $5 \times 2 = 10$

नोट : सभी पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रत्येक प्रश्न 2 अंकों का है। अधिकतम 75 शब्दों में अति लघु उत्तर अपेक्षित है।

1. Write the name of common adulterants in milk. 2
दूध में मिलाये जाने वाले सामान्य अपमिश्रकों के नाम लिखिए।

(2)

2. Methylene Blue Reduction Test. 2
मिथाइलीन नीला अपचयन परीक्षण।
3. Difference between skimmed milk and separated milk. 2
स्किम्ड दूध तथा पृथक्कृत दूध में अन्तर।
4. Cooling Media. 2
शीतक माध्यम।
5. Milk Secretion. 2
दुग्ध स्रवण।

Section-B

(खण्ड-ब)

(Short Answer Questions)

(लघु उत्तरीय प्रश्न)

Note : Attempt any two questions out of the following three questions. Each question carries 5 marks. Short Answer is required not exceeding 200 words. $2 \times 5 = 10$

नोट : निम्नलिखित तीन प्रश्नों में से किन्हीं दो प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रत्येक प्रश्न 5 अंकों का है। अधिकतम 200 शब्दों में लघु उत्तर अपेक्षित है।

6. What is Titrable acidity? Write the factors influencing the acidity of milk. 5
अनुमाप्य अम्लता क्या है? दुग्ध अम्लता को प्रभावित करने वाले कारकों को लिखिए।

(3)

7. How will you determine the specific gravity of milk in laboratory? 5
प्रयोगशाला में आप दूध के आपेक्षिक घनत्व का निर्धारण कैसे करेंगे ?
8. What is standardized milk? Calculate the amount of separated milk to prepare 500 kg. of milk with 4.5 percent fat. If the fat percent of separated milk and pure milk are 0.5 percent and 8.5 percent respectively. 5
मानकीकृत दूध क्या है? 500 किलोग्राम 4.5 प्रतिशत वसा युक्त दूध बनाने के लिए सप्रेटा दूध की गणना कीजिए यदि सप्रेटा दूध एवं शुद्ध दूध में क्रमशः 0.5 प्रतिशत तथा 8.5 प्रतिशत वसा उपलब्ध है।

Section-C

(खण्ड-स)

(Detailed Answer Questions)

(विस्तृत उत्तरीय प्रश्न)

Note : Attempt any three questions out of the following five questions. Each question carries 10 marks. Answer is required in detail. $3 \times 10 = 30$

नोट : निम्नलिखित पाँच प्रश्नों में से किन्हीं तीन प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रत्येक प्रश्न 10 अंकों का है। विस्तृत उत्तर अपेक्षित है।

11285

[P. T. O.]

(4)

9. Define Khoa adulteration. Write the name of common adulterants of Khoa used in dairy business. How can you detect the adulterants of starch in suspected Khoa Sample? 10
खोआ अपमिश्रण को परिभाषित कीजिए। डेयरी उद्योग में प्रयोग होने वाले खोआ के सामान्य अपमिश्रकों के नाम लिखिए। आप किस प्रकार से संदिग्ध खोआ के नमूने में स्टार्च की उपस्थिति ज्ञात करेंगे ?
10. What do you mean by dairy detergent? Classify them and also write their properties and characteristics in detail. 10
डेरी अपमार्जक से आप क्या समझते हैं ? उनको वर्गीकृत करते हुए उनके गुण एवं लक्षणों को विस्तारपूर्वक लिखिए।
11. What is refrigeration? Describe the different methods of refrigeration used in dairy industry. 10
प्रशीतन क्या है? डेरी उद्योग में प्रयोग होने वाले प्रशीतन की विभिन्न विधियों का उल्लेख कीजिए।
12. Explain the organization, objects and working of the Co-operatives Milk Unions in India. 10
भारत में सहकारी दुग्ध संघों के संगठन, उद्देश्यों एवं कार्य-प्रणाली की विवेचना कीजिए।
13. What is milk preservation? Discuss the different methods used in milk preservation. 10
दुग्ध परिरक्षण क्या है? दुग्ध परिरक्षण की विभिन्न विधियों की विवेचना कीजिए।

11285