

A  
(20222)

B. Sc. (Ag.)-V Sem.

Printed Pages : 4

Roll No. ....

**12165(CV-III)**

**B.Sc. (Ag.) Examination,**

**December-2021**

**D.S.T.**

**Milk & Milk Processing**

**(D-592)**

**Time : 1½ Hours]**

**[Maximum Marks : 50**

**Note : Attempt questions from all Sections as per instructions.**

**नोट : सभी खण्डों से निर्देशानुसार प्रश्न हल कीजिए।**

**Section-A**

**(खण्ड-अ)**

**Very Short Answer Questions**

**(अति लघु उत्तरीय प्रश्न)**

**Note : Attempt any two questions. Each question carries 5 marks. Very short answer is required not exceeding 75 words. 2×5=10**

**नोट : किन्हीं दो प्रश्नों के उत्तर दें। प्रत्येक प्रश्न 5 अंकों का है। अधिकतम 75 शब्दों में अति लघु उत्तर अपेक्षित है।**

**1. Importance of milk in Human life.**

मनुष्य जीवन में दूध का महत्त्व

**2. Whole milk**

सम्पूर्ण दूध

**3. Write the full form of P.C.D.I. and N.D.R.I.**

पी.सी.डी.एफ. तथा एन.डी.आर.आई. का पूरा नाम लिखिए।

**12165(CV-III)**

**[P.T.O.**

**4. Sweet curdling of milk**

दूध का मीठा जमना

**5. Frothiness in milk**

दूध में फेन बनना

**Section-B**

**(खण्ड-ब)**

**Short Answer Questions**

**(लघु उत्तरीय प्रश्न)**

**Note : Attempt any one question out of the following three questions. Each question carries 10 marks. Short answer is required not exceeding 200 words. 1×10=10**

**नोट : निम्नलिखित तीन प्रश्नों में से किसी एक का उत्तर दीजिए। प्रत्येक प्रश्न 10 अंकों का है। अधिकतम 200 शब्दों में लघु उत्तर अपेक्षित है।**

**6. Write the factors affecting to acidity of milk.**

दूध की अम्लता को प्रभावित करने वाले कारकों को लिखिए।

**7. Narrate the scientific method of milk cooling.**

दूध को ठण्डा करने की वैज्ञानिक विधि का वर्णन कीजिए।

**8. To prepare 1000 kg. cream with 30 percent fat, how much amount of 38 percent and 25 percent fat cream will be mix ?**

1000 किग्रा. 30 प्रतिशत वसा वाली 1000 कि.ग्रा क्रीम तैयार करने के लिए, 38 प्रतिशत एवं 25 प्रतिशत वसा वाली क्रीम की कितनी-कितनी मात्रा मिलानी होगी ?

**12165(CV-III)**

**Section-C**  
(खण्ड-स)

**Detailed Answer Questions**  
(विस्तृत उत्तरीय प्रश्न)

**Note :** Attempt any two questions out of the following six question. Each question carries 15 marks. Answer is required in detail.  $2 \times 15 = 30$

**नोट :** निम्नलिखित छः प्रश्नों में से किसी दो प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रत्येक प्रश्न 15 अंकों का है। विस्तृत उत्तर अपेक्षित है।

9. Write down the chemical properties of colostrum. How does colostrum change to milk in udder? What is the importance of colostrum in newly born off spring nutrition?

खीस के रासायनिक गुणों को लिखिए। अयन में खीस किस प्रकार दूध में परिवर्तित होता है? नवजात शिशु के पोषण में खीस का क्या महत्व है?

10. What do you understand by milk preservative? Write the name of common preservatives of milk. How will you detect the Boric acid and Borax used in milk as a preservative?

दुग्ध परिरक्षी से आप क्या समझते हैं? दूध के सामान्य परिरक्षकों के नाम लिखिए। दूध में परिरक्षक के रूप में प्रयोग हुए बोरिक अम्ल एवं बोरेक्स का परीक्षण आप कैसे करेंगे?

11. Define the clean milk and safe milk. Explain the measures of clean milk production.

स्वच्छ दूध एवं सुरक्षित दूध को परिभाषित कीजिए। स्वच्छ दूध उत्पादन के उपायों की विवेचना कीजिए।

12. Define the milk adulteration. Write the name of common adulterants of milk used in dairy business. How will you detect the adulteration of water and sugar in a suspected milk sample?

दुग्ध अपमिश्रण को परिभाषित कीजिए। दुग्ध उद्योग में प्रयोग होने वाले साधारण अपमिश्रकों के नाम लिखिए। आप किस प्रकार से एक संदिग्ध दूध के नमूने में पानी एवं शक्कर का अपमिश्रण ज्ञात करेंगे?

13. What do you understand by milk pasteurization? Describe the L.T.L.T. pasteurization in detail also write its merits and demerits.

दुग्ध पाश्चुरीकरण से आप क्या समझते हैं? एल. टी. एल. टी. पाश्चुरीकरण का विस्तार से वर्णन कीजिए तथा इसके गुणों एवं अवगुणों को भी लिखिए।

14. What do you understand by milk sterilization? Describe the procedure of milk sterilization and also write the effects of sterilization on milk.

दुग्ध निर्जर्मीकरण से आप क्या समझते हैं? दुग्ध निर्जर्मीकरण की विधि का विस्तार में वर्णन कीजिए और निर्जर्मीकरण के दूध पर प्रभावों को भी लिखिए।