

N

(Printed Pages 4)

(201217)

Roll No.

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

12165

B.Sc. (Ag.) Examination, Dec. 2017

D.S.T.

Milk & Milk Processing

(D-592)

Time : Three 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 all the five questions of this Section. Each question carries 2 marks. Very short answer is required.  $2 \times 5 = 10$

नोट : इस खण्ड के सभी पाँच प्रश्न हल कीजिए। प्रत्येक प्रश्न 2 अंकों का है। अति लघु उत्तर अपेक्षित है।

1. Chilling of milk 2  
दूध का अवशीतन
2. Surface tension of milk 2  
दूध का पृष्ठ तनाव

P.T.O.

3. Write the name of Common adulterants added in Ghee. 2  
घी में मिलाये जाने वाले साधारण अपमिश्रकों के नाम लिखिए।
4. Natural acidity and developed acidity. 2  
प्राकृतिक अम्लता तथा विकसित अम्लता।
5. Sweet Curdling of Milk 2  
दूध का मीठा जमाव

Section-B/खण्ड-ब

(Short Answer Questions)

(लघु उत्तरीय प्रश्न)

Note : This Section contains three questions, attempt any two questions. Each question carries 5 marks. Short answer is required.  $5 \times 2 = 10$

- नोट : इस खण्ड में तीन प्रश्न हैं, किन्हीं दो प्रश्नों को हल कीजिए। प्रत्येक प्रश्न 5 अंकों का है। लघु उत्तर अपेक्षित है।
6. What is standardized milk? Calculate the amount of separated milk to prepare 250 kg. milk with 4.5 percent fat. If the fat contents of separated milk and pure milk are 0.5 percent and 8.5 percent, respectively. मानकीकृत दूध क्या है? 250 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 हो।
  7. Briefly discuss the physical properties of Cow milk. 5  
गाय के दूध के भौतिक गुणों की संक्षिप्त विवेचना कीजिए।

12165\2

7.  
8. How will you determine the acidity of milk in laboratory. Explain it. 5

प्रयोगशाला में दूध की अम्लीयता का निर्धारण आप कैसे करेंगे? इसे समझाइये। ~ P-155

### Section-C/खण्ड-स

#### (Detailed Answer Questions)

(विस्तृत उत्तरीय प्रश्न)

**Note :** This Section contains six questions, attempt any three questions. Each question carries 10 marks. Answer is required in detail. 10×3=30

**नोट :** इस खण्ड में छः प्रश्न हैं, किन्हीं तीन प्रश्नों को हल कीजिए। प्रत्येक प्रश्न 10 अंकों का है। विस्तृत उत्तर अपेक्षित है।

9. Define the adulteration of milk. Which adulterants are commonly used? How will you determine the adulteration of water and starch in milk? 10

दूध के अपमिश्रण को परिभाषित कीजिए। कौन-कौन से अपमिश्रक सामान्य रूप से प्रयोग किये जाते हैं? दूध में पानी एवं स्टार्च का अपमिश्रण आप कैसे ज्ञात करेंगे?

10. Define the milk Pasteurization. Describe in detail the L.T.L.T. method of milk Pasteurization. 10

दूध के पास्टुरीकरण को परिभाषित कीजिए। दुग्ध पास्टुरीकरण की एल.टी.एल.टी. विधि का सविस्तार वर्णन कीजिए।

11. What is Colostrum? Differentiate between chemical composition of colostrum and milk. Write the importance of colostrum in newly born offspring nutrition. 10

खीस क्या है? खीस तथा दूध के रासायनिक संघटन में अन्तर स्पष्ट कीजिए। नवजात शिशुओं के पोषण में खीस का महत्व लिखिए। 58

12. What is milk homogenization? Explain two stage homogenization process with help of diagram. Write the advantages and disadvantages of milk homogenization. 10

दुग्ध समांगीकरण क्या है? चित्र की सहायता से द्विअवस्थीय समांगीकरण प्रक्रम की विवेचना कीजिए। दुग्ध समांगीकरण के लाभों व हानियों को लिखिए। ~ P-127

13. Define clean milk. Write the factors influencing clean milk production. 10

स्वच्छ दूध को परिभाषित कीजिए। स्वच्छ दुग्ध उत्पादन को प्रभावित करने वाले कारकों को लिखिए। ~ P-68

14. What do you mean by microbiology of milk? How many types of milk bacteria can be classified. Write in detail classification of bacteria on the basis of their action in milk. 10

दूध के सूक्ष्म जीव विज्ञान से आप क्या समझते हैं? दूध के जीवाणुओं को कितने प्रकार से वर्गीकृत किया जा सकता है? दूध में जीवाणुओं की क्रिया के आधार पर वर्गीकरण को विस्तार में लिखिए।