G

(21218)

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

Printed Pages : 4

Roll No.

12165

B.Sc. (Ag.) Examination, December–2018

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. 5×2=10

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

1. Write the chemical definition of milk. 2
   दूध की रासायनिक परिभाषा लिखिए।

2. Give the name of adulterants of milk. 2
   दूध के अपमिश्रकों का नाम दीजिए।

3. Reverse Osmosis 2
   प्रतिलोम परासरण

4. Whole milk 2
   सम्पूर्ण दूध

5. Acidity of milk 2
   दूध की अम्लता

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. 2×5=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. If 200 kg. of 30 percent fat cream is available. How much amount of 50 percent fat cream must be added to make a cream mixture containing 35 percent fat? 5

   यदि 200 किलोग्राम, 30 प्रतिशत वसा वाली क्रीम उपलब्ध है। 35 प्रतिशत वसा वाली क्रीम मिश्रण बनाने के लिए, 50 प्रतिशत वसा वाली क्रीम की कितनी मात्रा मिलायी जाये ?

7. What are the principles of milk cooling ? Describe the indigenous method of milk cooling. 5

दूध को ठण्डा करने के सिद्धान्त क्या हैं ? दूध को ठण्डा करने की देशी विधि की व्याख्या कीजिए।

8. Write the utility of milk pasteurization. 5

दुग्ध पास्चुरीकरण की उपयोगिता लिखिए।

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. 3×10=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. Write the average composition of buffalo milk. Describe the factors influencing quantity and quality of milk. 10

भैंस के दूध का औसत संघटन लिखिए। दूध की मात्रा एवं गुणों को प्रभावित करने वाले कारकों का वर्णन कीजिए।

10. What do you understnad by milk preservatives ? Write the name of common preservatives added in milk. How will you detect the presence of boric acid and borax used in milk as a preservative ? 10

दुग्ध परिरक्षकों से आप क्या समझते हैं ? दूध में मिलाये जाने वाले सामान्य परिरक्षकों के नाम लिखिए। दूध के एक परिरक्षक के रूप में प्रयोग हुए बोरिक अम्ल एवं बोरैक्स की उपस्थिति का आप कैसे पता लगायेंगे ?

11. What is UHT pasteurization of milk ? How will you test the quality of UHT pasteurization of milk ? Write down the problems of UHT pasteurization of milk. 10

दूध का यू.एच.टी. पास्चुरीकरण क्या है ? दूध के यू.एच.टी. पास्चुरीकरण के गुणों की जाँच आप कैसे करेंगे ? दूध के यू.एच.टी. पास्चुरीकरण की समस्याएँ लिखिए।

12. What is clean milk production ? Which factors are responsible for contaminated milk production ? Which may illness to human to drink contaminated milk ? 10

स्वच्छ दूध उत्पादन क्या है ? संदूषित दूध उत्पादन के लिए कौन-कौन से कारक जिम्मेदार हैं ? संदूषित दूध को पीने से मनुष्य को कौन-कौन सी बीमारियां हो सकती हैं ?

13. Define the milk. Describe in detail the composition of milk. Write down the chemical composition of cow milk. 10

दूध को परिभाषित कीजिए। दूध के संघटन का सविस्तार में वर्णन कीजिए। गाय के दूध का रासायनिक संघटन लिखिए।

14. What do you mean by milk pasteurization ? Discuss in detail the relationship of temperature and time in milk pasteurization. 10

दूध के पास्चुरीकरण से आप क्या समझते हैं ? दुग्ध पास्चुरीकरण में तापक्रम तथा समय के सम्बन्ध की सविस्तार विवेचना कीजिए।