

A
(201119)
B. Sc. (Ag.)-V Sem.

Roll No.

12165

B. Sc. (Ag.) Examination, Dec. 2019
D.S.T.
Milk & Milk Processing
(D-592)

Time : Three Hours]

[Maximum Marks : 50

Note : Attempt questions from all Sections as per instructions.

सभी खण्डों से निर्देशानुसार प्रश्न हल कीजिए ।

Section-A

खण्ड-अ

(Very Short Answer Questions)

(अति लघु उत्तरीय प्रश्न)

Answer all the five questions. Each question carries 2 marks. Very short answer is required. $2 \times 5 = 10$

सभी पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए । प्रत्येक प्रश्न 2 अंकों का है । अति लघु उत्तर अपेक्षित है ।

(2)

1. Write the commercial definition of milk.
दूध की व्यापारिक परिभाषा लिखिए ।
2. Developed acidity.
विकसित अम्लता ।
3. Non-essential amino acids.
अ-अनिवार्य अमीनो अम्ल ।
4. Cabinet cooler.
कैबिनेट शीतक । 13% (B)
5. Slime.
चीकट ।

Section-B

खण्ड-ब

(Short Answer Questions)

(लघु उत्तरीय प्रश्न)

Answer any two questions out of the following three questions. Each question carries 5 marks. Short answer is required. $5 \times 2 = 10$

निम्नलिखित तीन प्रश्नों में से किन्हीं दो प्रश्नों के उत्तर दीजिए । प्रत्येक प्रश्न 5 अंकों का है । लघु उत्तर अपेक्षित है ।

(3)

6. Write the relationship between temperature and time in milk processing.

दुग्ध संसाधन में तापक्रम एवं समय के बीच सम्बन्ध लिखिए।

7. 450 kg. cream containing 30 percent fat is available. How much amount of cream containing 50 percent fat will be added to prepare cream containing 35 percent fat?

30 प्रतिशत वसा वाली 450 किग्रा. क्रीम उपलब्ध है। 35 प्रतिशत वसा वाली क्रीम तैयार करने के लिए 50 प्रतिशत वसा वाली क्रीम की कितनी मात्रा मिलानी होगी?

8. Describe the procedure for determining the acidity of milk.

दूध की अम्लता ज्ञात करने की विधि का वर्णन कीजिए।

p-155

Section-C

खण्ड-स

(Detailed Answer Questions)

(विस्तृत उत्तरीय प्रश्न)

Answer any *three* questions out of the following six questions. Each question carries 10 marks. Answer is required in detail.

10×3=30

12165

(4)

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

9. What do you understand by Milk Bacteriology? Describe in detail about classification of bacteria on the basis of their action in milk. What are the reasons to present more number of bacteria in Indian milk?

दुग्ध जीवाणु विज्ञान से आप क्या समझते हैं? दूध में उनकी क्रिया के आधार पर वर्गीकरण के बारे में सविस्तार वर्णन कीजिए। भारतीय दूध में जीवाणुओं की अधिक संख्या उपस्थिति के क्या कारण हैं? p-75

10. What do you mean by milk sterilization? Describe the procedure of milk sterilization in detail. Write the effect of sterilization on milk.

दुग्ध निर्जर्मिकरण से आप क्या समझते हैं? दुग्ध निर्जर्मिकरण की विधि का विस्तार में वर्णन कीजिए। निर्जर्मिकरण का दूध पर प्रभाव लिखिए। p-122

12165

(5)

11. Describe the method of L.T.L.T. pasteurization of milk with its merits and demerits. Write the limitations of bottle pasteurization.

दूध के एल.टी.एल.टी. पास्तुरीकरण विधि की उसके गुणों एवं अवगुणों के साथ विवेचना कीजिए। बोतल पास्तुरीकरण की परिसीमायें लिखिए। 119 - Book

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

दुग्ध अपमिश्रण को परिभाषित कीजिए। दुग्ध उद्योग में प्रयोग होने वाले सामान्य अपमिश्रकों के नाम दीजिए। आप किस प्रकार से संदिग्ध दूध के नमूने में पानी एवं शक्कर का अपमिश्रण ज्ञात करेंगे? 163 - Book

13. How does colostrum change to milk in udder? Write the average chemical composition of colostrum. What is the importance of colostrum in newly borne offspring nutrition?

अयन में खीस किस प्रकार दूध में परिवर्तित होता है? खीस का औसत रासायनिक संघटन लिखिए। नवजात शिशु के पोषण में खीस का क्या महत्त्व है?

(6)

14. What are the means of milk transportation in India? Write about the different channels are involved in milk distribution.

भारत में दुग्ध परिवहन के साधन क्या हैं? दुग्ध वितरण में सम्मिलित विभिन्न माध्यमों के बारे में लिखिए।