

D

(21021)

Roll No. ....

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

**12165(CV-II)**

**B. Sc.(Ag.) (Spl. Back Paper)**

**Examination, Oct. 2021**

**D.S.T.**

**Milk & Milk Processing**

**(D-592)**

*Time : 1½ 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 Type Questions)**

**(अति लघु उत्तरीय प्रश्न)**

Answer any *two* questions out of the following five questions. Each question carries 5 marks. Very short answer is required not exceeding 75 words. 5×2=10

(2)

निम्नलिखित पाँच प्रश्नों में से किन्हीं दो प्रश्नों के उत्तर दीजिए । प्रत्येक प्रश्न 5 अंकों का है । अधिकतम 75 शब्दों में अति लघु उत्तर अपेक्षित है।

1. Chilling of milk.

दूध का अवशीतन ।

2. Titrable acidity.

अनुमाप्य अम्लता ।

3. Surface tension of milk.

दूध का पृष्ठ तनाव ।

4. Write the name of common adulterants added in Ghee.

घी में मिलाये जाने वाले साधारण अपमिश्रकों के नाम लिखिए ।

12165(CV-II)

(3)

5. Write the relationship in lactometer reading and temperature of milk.

दूध के तापक्रम एवं लैक्टोमीटर पाठ्यांक में सम्बन्ध लिखिए।

### Section-B

#### खण्ड-ब

#### (Short Answer Type Questions)

#### (लघु उत्तरीय प्रश्न)

Answer any *one* question out of the following three questions. Each question carries 10 marks. Short answer is required not exceeding 200 words.

10×1=10

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

6. Write the relationship of temperature and time in milk pasteurization.

दुग्ध पास्तुरीकरण में तापक्रम एवं समय का सम्बन्ध लिखिए।

(4)

7. What do you understand by bactofugation? Write the advantages of bactofugation.

बैक्टोफ्यूगेशन से आप क्या समझते हैं? बैक्टोफ्यूगेशन के लाभ लिखिए।

8. Calculate the amount of separated and pure milk to prepare 500 kg. standardized milk with 4.5 percent fat, if the separated and pure milk contains 0.5 and 8.5 percent fat, respectively.

500 किग्रा. 4.5 प्रतिशत वसा युक्त मानकीकृत दूध तैयार करने के लिए सप्रेटा तथा शुद्ध दूध की मात्रा की गणना कीजिए, यदि सप्रेटा एवं शुद्ध दूध में क्रमशः 0.5 तथा 8.5 प्रतिशत वसा पायी जाती हो।

### Section-C

#### खण्ड-स

#### (Detailed Answer Type Questions)

#### (विस्तृत उत्तरीय प्रश्न)

Answer any *two* questions out of the following six questions. Each question carries 15 marks. Answer is required in detail.

15×2=30

(5)

निम्नलिखित छः प्रश्नों में से किन्हीं दो प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रत्येक प्रश्न 15 अंकों का है। विस्तृत उत्तर अपेक्षित है।

9. What do you understand by milk pasteurization? Explain the process with its merits and demerits of H.T.S.T. pasteurization of milk.  
दुग्ध पास्तुरीकरण से आप क्या समझते हैं? दूध की एच.टी.एस.टी. पास्तुरीकरण प्रक्रिया के साथ उसके गुणों एवं अवगुणों की विवेचना कीजिए।
10. Give the chemical composition of cow milk. Write down the factors affecting the quality and quantity of milk produced in detail.  
गाय के दूध का रासायनिक संघटन दीजिए। उत्पादित दूध की गुणवत्ता तथा मात्रा को प्रभावित करने वाले कारकों को विस्तार में लिखिए।

12165(CV-II)

(6)

11. What do you mean by Ultra High Temperature (UHT) treatment of milk? How will you test the quality of ultra high temperature treatment of milk? What is the problem of ultra high temperature treatment of milk?  
दूध के अति उच्च तापक्रम (यू.एच.टी.) उपचार से आप क्या समझते हैं? दूध के अति उच्च तापक्रम उपचार के गुणों की जाँच आप कैसे करेंगे? दूध के अति उच्च तापक्रम उपचार की समस्या क्या है?
12. Write the name of common adulterants used in dairy business. How will you detect the adulteration of separated milk and starch in a suspected milk sample?  
दुग्ध उद्योग में प्रयुक्त किये जाने वाले साधारण अपमिश्रकों के नाम लिखिए। आप किस प्रकार से एक संदिग्ध दूध के नमूने में सप्रेटा दूध तथा स्टार्च का अपमिश्रण ज्ञात करेंगे?
13. Define milk. Write the physical properties of cow milk. Describe in detail the composition of milk.  
दूध को परिभाषित कीजिए। गाय के दूध का भौतिक गुण लिखिए। दूध के संघटन का सविस्तार वर्णन कीजिए।

1265(CV-II)

14. What is milk preservative ? Give the name of three legal and three illegal preservatives. How will you detect the presence of formaline in milk ?

दुग्ध परिरक्षी क्या है ? तीन वैधानिक तथा तीन अवैधानिक परिरक्षकों के नाम लिखिए । दूध में फॉर्मैलिन की उपस्थिति का आप कैसे पता लगायेंगे ?