

N

(20518)

B. Sc. (Ag.) VI Sem.

Printed Pages : 4

Roll No. ....

(2)

12197 —

B. Sc. (Ag.) Examination, May-2018

DST

✓ Dairy Products Technology

(D-692)

Time : Three Hours]

[Maximum Marks : 50

Note : Attempt all the Sections as per instructions.

नोट : सभी खण्डों को निर्देशानुसार उत्तर दीजिए।

Section-A

खण्ड-अ

(Very Short Answer Questions)

(अति लघु उत्तरीय प्रश्न)

Note : Attempt all the five questions. Each question carries 2 marks. Very Short answer is required not exceeding 75 words. 2×5=10

नोट : सभी पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिये। प्रत्येक प्रश्न 2 अंकों का है। अधिकतम 75 शब्दों में अति लघु उत्तर अपेक्षित है।

1. Define Overrun in Butter.

मक्खन में ओवररन की परिभाषा दीजिए।

12197

[P.T.O.

2. What is Incubation ?

✓ इन्क्युबेशन से आप क्या समझते हैं ?

3. What do you mean by Stabilizer ?

✓ स्थायीकारक से आप क्या समझते हैं ?

4. Define refrigeration.

✓ प्रशीतन की परिभाषा दीजिए।

5. What is cream acidity ?

✓ क्रीम अम्लीयता क्या है ?

Section-B

खण्ड-ब

(Short Answer Questions)

(लघु उत्तरीय प्रश्न)

Note : Attempt any two questions out of the following three questions. Each question carries 5 marks. Short answer is required. 5×2

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

6. Differentiate between Acid Cleaner and Alkali Cleaner.

अम्लशोधक तथा क्षारशोधक में अन्तर स्पष्ट कीजिए।

12197

(3)

7. Write the nutritive value of Cheese.  
चीज की पोषक महत्वता को लिखिए।
8. Differentiate between Cooling and Chilling.  
शीतलन तथा अवशीतलन में अन्तर स्पष्ट कीजिए।

**Section-C**

**खण्ड-स**

**(Detailed Answer Questions)**

**(विस्तृत उत्तरीय प्रश्न)**

**Note :** Attempt any three questions out of the following six questions. Each question carries 10 marks. Answer is required in detail. 10×3

**नोट :** निम्नलिखित छह प्रश्नों में से किन्हीं तीन प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रत्येक प्रश्न 10 अंकों का है। विस्तृत उत्तर अपेक्षित है।

9. 100 litre Icecream was made to 80 litre Ice cream mix. What will be the overrun percentage of Icecream.  
80 लीटर आइसक्रीम मिक्स से 100 लीटर आइसक्रीम बनायी जाती है तो आइसक्रीम का ओवररन प्रतिशत ज्ञात कीजिए।
10. Describe the method of manufacture of milk powder.  
मिल्क पाउडर निर्माण की विधि का वर्णन कीजिए।

12197

[P.T.O.]

(4)

11. Define sweetened condensed milk. Write the average composition of sweetened condensed milk. Discuss the method of manufacture of sweetened condensed milk.  
मीठे संघनित दूध की परिभाषा दीजिए। मीठे संघनित दूध की औसत संघटन दीजिए। मीठे संघनित दूध के निर्माण की विधि का वर्णन कीजिए।
12. Describe the nutritive value of Ghee.  
घी की पोषक महत्वता का वर्णन कीजिए।
13. Discuss the method of manufacture of Khoa.  
खोआ के निर्माण की विधि का वर्णन कीजिए।
14. Discuss the definition and method of manufacture of Ice cream.  
आइसक्रीम की परिभाषा तथा निर्माण विधि का वर्णन कीजिये।

12197