

(20519)

Roll No.

Total Questions : 14]

[Printed Pages : 4

12197

**B.Sc. (Ag.) VIth Semester Examination,
May-2019**

DST

(Dairy Products Technology)

(D-692)

Time : 3 Hrs.]

[M.M. : 50

Note :- Attempt all the Sections as per instructions.

सभी खण्डों को निर्देशानुसार हल कीजिए।

Section-A (खण्ड-अ)

Very Short Answer Type Questions

(अति लघु उत्तरीय प्रश्न) 2×5=10

Note :- Attempt all the five questions. Each question carries 2 marks. Very short answer is required not exceeding 75 words.

NR-186

(1)

Turn Over

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

1. What is Stock's formula ?

स्टॉक का क्या सूत्र है ?

2. What do you mean by Cream Neutrization ?

क्रीम उदासीनीकरण से आप क्या समझते हैं ?

3. Define over run in Icecream.

आइसक्रीम के ओवर रन को परिभाषित कीजिये।

4. Which cream is made by re-separated of cream ?

कौनसी क्रीम पुनः क्रीम निकालकर प्राप्त होती है ?

5. Write full form of N.F.

एन.एफ. का पूरा नाम लिखिये।

Section-B (खण्ड-ब)

Short Answer Type Questions

(लघु उत्तरीय प्रश्न)

5×2=10

Note :- Attempt any two questions out of the following three questions. Each question carries 5 marks. Short answer is required not exceeding 200 words. निम्नलिखित तीन प्रश्नों में से किन्हीं दो प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रत्येक प्रश्न 5 अंकों का है। अधिकतम 200 शब्दों में लघु उत्तर अपेक्षित है।

NR-186

(2)

6. Describe the average composition of Dahi.
दही के औसत संघटन का वर्णन कीजिये।
7. Differentiate between cream acidity and serum acidity.
क्रीम अम्लीयता तथा सीरम अम्लीयता में अन्तर स्पष्ट कीजिये।
8. 30 kg of butter was prepared from 20 kg of fat. Calculate the percentage of over run in butter.
20 किग्रा. वसा से 30 किग्रा. मक्खन तैयार किया जाता है तो मक्खन का ओवर रन ज्ञात कीजिए।

Section-C (खण्ड-स)

Long Answer Type Questions

(दीर्घ उत्तरीय प्रश्न)

10×3=30

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

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

9. Describe the important steps involved in the manufacture of Chhana.
छैना उत्पादन में प्रयुक्त विभिन्न महत्वपूर्ण चरणों का वर्णन कीजिये।

10. Discuss the definition, composition and method of preparation of Icecream.
आइसक्रीम की परिभाषा, संघटन तथा बनाने की विधि का वर्णन कीजिए।
11. Define the cream. Discuss the method of cream separation.
क्रीम की परिभाषा दीजिये। क्रीम पृथक्करण की विधियों का वर्णन कीजिये।
12. Describe the method of manufacture of Cottage Cheese.
कार्टेज चीज के निर्माण की विधि का वर्णन कीजिये।
13. Define evaporated milk. Describe the method of manufacture of evaporated milk.
वाष्पित दूध की परिभाषा दीजिये। वाष्पित दूध के निर्माण की विधि का वर्णन कीजिये।
14. Define milk powder. Discuss the average composition of W.M.P. and S.M.P.
दूध पाउडर की परिभाषा दीजिये। डब्लू.एम.पी. तथा एस.एम.पी. के औसत संघटन का वर्णन कीजिये।