

12197

B. Sc. (Ag.) Examination, May-2017

DST

Dairy Products Technology

(D-692)

Time : Three Hours]

[Maximum Marks : 50

Note : Attempt all the sections as per instructions.

नोट : सभी खण्डों के 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 दीजिए। प्रत्येक प्रश्न 2 अंकों का है। अधिकतम 75 शब्दों में अति लघु उत्तर अपेक्षित है।

1. What is Cream? 2
क्रीम क्या है ?
2. Write the chemical composition of Khoa. 2
खोया (मावा) का रसायनिक संगठन लिखिए।

12197

[P.T.O.

(2)

3. Differentiate between Chhena and Paneer 2
छेना तथा पनीर में अन्तर स्पष्ट कीजिए।
4. Write the Nutritive value of Ghee. 2
घी की पोषक महत्ता लिखिए।
5. Write the names of common adulterants in Khoa. 2
खोया में मिलाये जाने वाले अर्थापचरकों के नाम लिखिए।

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.

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

6. Describe the method of butter manufacturing. 5
मक्खन निर्माण की विधि का वर्णन कीजिए।
7. Explain the technical step by step scientific method of ghee manufacturing. 5
वैज्ञानिक विधि से घी बनाने के लिये तकनीकी पद-वार स्पष्ट कीजिए।

12197

8. What is Cheese? And describe the Cheddar Cheese. 5

चीज क्या है? चड्डार चीज की व्याख्या 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.

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

9. What is Dahi/Curd? Explain the technical step by step scientific method of Dahi Manufacturing. 10

दही क्या है? वैज्ञानिक विधि से दही/कर्ड बनाने के लिए तकनीकी पद-वार वर्णन कीजिए।

10. Describe the method of manufacture and use of sterilize cream. 10

निजर्मीकृत क्रीम बनाने की विधि तथा उपयोग का वर्णन कीजिए।

12197

[P.T.O.]

11. What is adulterants? Describe the effects on Dairy Products. 10

अपमिश्रण क्या है? दुग्ध उत्पादों पर पड़ने वाले प्रभाव का वर्णन कीजिए।

12. Describe the treatment of milk for Cheese making and their consequence. 10

चीज निर्माण हेतु दूध में किये जाने वाले उपचार का वर्णन कीजिए तथा परिणाम की व्याख्या करें।

13. Explain the basic principles of refrigeration and their advantages. 10

रेफ्रीजिरेशन के मूल सिद्धान्तों एवं उनके लाभों का वर्णन कीजिए।

14. Explain the Nutritive value of dahi regarding Human Health. 10

मानव स्वास्थ्य के सम्बन्ध में दही की पोषक महत्ता का वर्णन कीजिए।