

(4)

19. What is Brine water? Explain its importance?  
ब्राइन पानी क्या होता है? इसकी उपयोगिता को समझाइये।
20. Mention the temperature of cold storage of milk products.  
दुग्ध उत्पादों के शीतगृह के तापमान को बताइये।

**Section-C**

खण्ड-स

**(Long Answer Type questions)**

(दीर्घ उत्तरीय प्रश्न)

Answer **one** question. Each question carries 10 marks.  $10 \times 1 = 10$

किसी एक प्रश्न का उत्तर दीजिए। प्रत्येक प्रश्न 10 अंकों का है।

21. Describe the composition and method involved in the manufacture of Butter.  
मक्खन के उत्पादन में अपनाई जाने वाली विधि एवं उसके संगठन का वर्णन कीजिए।
22. Discuss the methods of sterilization of Dairy Equipments.  
दुग्ध डेरी में प्रयोग में आने वाले उपकरणों को जीवाणु रहित (स्टेरीलाइजेशन) करने की विधियों की विवेचना कीजिए।
23. Describe the principles of cooling and heating Head Transfer equipments.  
हेड ट्रान्सफर उपकरणों के प्रशीतन एवं गर्माने के सिद्धान्तों का विस्तार से वर्णन कीजिए।

AG-6051

A

(Printed Pages 4)

Roll No. \_\_\_\_\_

**AG-6051**

**B.Sc. (Semester-VI) Examination, 2015**

**DAIRY PRODUCTS TECHNOLOGY**

**Paper-II**

*Time Allowed : Three Hours ] [ Maximum Marks : 50*

**Note :** Attempt questions from all Sections as per instructions.

सभी खण्डों से प्रश्नों को निर्देशानुसार हल कीजिए।

**Section-A**

खण्ड-अ

(Numerical/Analytical/Problematic Questions)

(न्यूमेरिकल/विश्लेषणात्मक/समस्यात्मक प्रश्न)

**Both** questions are **compulsory**. Each question carries 5 marks.  $5 \times 2 = 10$

दोनों प्रश्न अनिवार्य हैं। प्रत्येक प्रश्न 5 अंकों का है।

1. Differentiate between cheddar cheese and cottage cheese.  
चेडार पनीर (चेडार चीज़) एवं काटेज पनीर (काटेज चीज़) के अन्तर को लिखिए।
2. Define condensed milk and write the composition of condensed milk.  
संघनित दुग्ध को परिभाषित कीजिए एवं संघनित दुग्ध के संगठन को लिखिए।

P.T.O.

(2)

**Section-B**

खण्ड-ब

**(Short Answer Type questions)**

(लघु उत्तरीय प्रश्न)

Answer any **fifteen** questions. Each question carries 2 marks. Answer of each question should not exceed 100 words.  $2 \times 15 = 30$  किन्हीं पन्द्रह प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रत्येक प्रश्न 2 अंकों का है। प्रत्येक प्रश्न का उत्तर 100 शब्दों से अधिक नहीं होना चाहिए।

3. Write Chemical Composition of Cow milk.  
गाय के दूध के रासायनिक संगठन को लिखिए।
4. Describe Chemical properties of colostrum of milk of buffalo.  
भैंस दुग्ध के 'खीस' के रासायनिक गुणों का वर्णन कीजिए।
5. How do you detect addition of starch in buffalo milk?  
भैंस के दुग्ध में स्टार्च की मिलावट को कैसे जाँच करेंगे?
6. How do you detect the adulteration in Khoa?  
खोवा में मिलावट (अपमिश्रण) को कैसे जाँच करेंगे?
7. Write common adulterants of Deshi Ghee and how do you detect them?  
देशी घी के सामान्य अपमिश्रणों को लिखिए और उन अपमिश्रणों की कैसे जाँच करेंगे?
8. Describe the method involved in the preparation of cottage cheese.  
काटेज पनीर (काटेज चीज़) के बनाने की विधि का वर्णन कीजिए।

AG-6051

(3)

9. What is starter culture?  
जामुन (स्टार्टर कल्चर) क्या होता है?
10. Explain method of homogenisation of milk.  
दुग्ध होमोजिनाइजेशन की विधि को समझाकर लिखिए।
11. Describe the principles of cooling of milk.  
दुग्ध ठंडा करने के सिद्धान्तों का वर्णन कीजिए।
12. Name common detergents used in cleaning of dairy equipments?  
डेरी उपकरणों की सफाई में इस्तेमाल किये जाने वाले सामान्य डिटरजेंट्स के नाम लिखिए।
13. Describe the nutritive value of Chhena.  
छेना की पौष्टिकता मूल्य का वर्णन कीजिए।
14. Describe the method involved in preparation of Dahi.  
दही बनाने की विधि का वर्णन कीजिए।
15. Explain L.T.L.T. method of pasteurization of milk.  
यल.टी.यल.टी. विधि द्वारा पास्तुरीकरण को समझाइये।
16. What do you mean by 'tonned' milk?  
'टोन्ड' दुग्ध से आप क्या समझते हैं?
17. What are the methods of cleaning of dairy equipments?  
डेरी उपकरणों की सफाई की क्या विधियाँ होती हैं?
18. What are the common preservation used in milk? How do you detect them?  
दुग्ध संरक्षण में कौन-कौन साधारण रसायन (प्रीसर्वेटिव) का इस्तेमाल किया जाता है। उनकी आप कैसे जाँच करेंगे?

AG-6051

P.T.O.