A

(201119)

Roll No.

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

12165

B. Sc. (Ag.) Examination, Dec. 2019

D.S.T.

Milk & Milk Processing

(D-592)

Time: Three 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 Questions)

(अति लघु उत्तरीय प्रश्न)

Answer all the five questions. Each question carries 2 marks. Very short answer is required. सभी पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए । प्रत्येक प्रश्न 2 अंकों का है। अति लघु उत्तर अपेक्षित है।

https://www.ccsustudy.com

https://www.ccsustudy.com

https://www.ccsustudy.com (2)

Write the commercial definition of milk. ١. दुध की व्यापारिक परिभाषा लिखिए।

2. Developed acidity.

विकसित अम्लता ।

Non-essential amino acids. 3.

अ-अनिवार्य अमीनो अम्ल ।

Cabinet cooler. 4.

कैबिनेट शीतक । 138 (B)

5. Slime.

चीकट ।

Section-B

https://www.ccsustudy.com

खण्ड-ब

(Short Answer Questions)

(लघु उत्तरीय प्रश्न)

Answer any two questions out of the following three questions. Each question carries 5 marks. Short answer is required. 5×2=10

निम्नलिखित तीन प्रश्नों में से किन्हीं दो प्रश्नों के उत्तर दीजिए । प्रत्येक प्रश्न ५ अंकों का है । लघु उत्तर अपेक्षित है।

12165

https://www.ccsustudy.com

 Write the relationship between temperature and time in milk processing.

दुग्ध संसाधन में तापक्रम एवं समय के बीच सम्बन्ध लिखिए।

- 7. 450 kg. cream containing 30 percent fat is available. How much amount of cream containing 50 percent fat will be added to prepare cream containing 35 percent fat? https://www.ccsustudy.com
 30 प्रतिशत वसा वाली 450 किया. क्रीम उपलब्ध है। 35 प्रतिशत वसा वाली क्रीम तैयार करने के लिए 50 प्रतिशत वसा वाली क्रीम की कितनी मात्रा मिलानी होगी?
- Describe the procedure for determining the acidity of milk.

दूय की अम्लता ज्ञात करने की विधि का वर्णन कीजिए। P-155

Section-C

खण्ड-स

(Detailed Answer Questions)

(विस्तृत उत्तरीय प्रश्न)

Answer any three questions out of the following six questions. Each question carries 10 marks. Answer is required in detail.

10×3=30

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

- 10. What do you mean by milk sterilization? Describe the procedure of milk sterilization in detail. Write the effect of sterilization on milk. १ १ दुग्ध निर्जर्मीकरण से आप क्या समझते हैं ? दुग्ध निर्जर्मीकरण की विधि का विस्तार में वर्णन कीजिए। निर्जर्मीकरण का दूध पर प्रभाव लिखिए।

12165

https://www.ccsustudy.com

https://www.ccsustudy.com

12165

https://www.ccsustudy.com

https://www.ccsustudy.com

https://www.ccsustudy.com

 Describe the method of L.T.L.T. pasteurization of milk with its merits and demerits. Write the limitations of bottle pasteurization.

- Define milk adulteration. Give the name of common adulterants of milk used in dairy business. How can you detect the adulteration of water and sugar in a suspected milk sample?

 दुग्ध अपिमश्रण को परिभाषित कीजिए। दुग्ध उद्योग में प्रयोग होने वाले सामान्य अपिमश्रकों के ज्ञाम दीजिए। आप किस प्रकार से संदिग्ध दूध के नमूने में पानी एवं शक्कर का अपिमश्रण ज्ञात करेंगे?
- 13. How does colostrum change to milk in udder? Write the average chemical composition of colostrum. What is the importance of colostrum in newly borne offspring nutrition? अयन में खीस किस प्रकार दूध में परिवर्तित होता है ? खीस का औसत रासायनिक संघटन लिखिए। नवजात शिशु के पोषण में खीस का क्या महत्त्व है ?

(6)

14. What are the means of milk transportation in India?
Write about the different channels are involved in milk distribution.

भारत में दुग्ध परिवहन के साधन क्या हैं ? दुग्ध वितरण में सम्मिलित विभिन्न माध्यमों के बारे में लिखिए ।

https://www.ccsustudy.com

https://www.ccsustudy.com Whatsapp @ 9300930012 Send your old paper & get 10/-अपने पुराने पेपर्स भेजे और 10 रुपये पार्य, Paytm or Google Pay से

https://www.ccsustudy.com

https://www.ccsustudy.com

12165