

A

(21222)

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

Roll No. (.....)

(2)

12165

B. Sc.(Ag.) Examination, Dec. 2022

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 Type Questions)

(अति लघु उत्तरीय प्रश्न)

Answer all the *five* questions. Each question carries 2 marks. Very short answer is required not exceeding 75 words. 2×5=10

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

1. Write the full form of N.D.D.B. and AMUL.
एन.डी.डी.बी तथा अमूल का पूरा नाम लिखिए ।
2. Chilling of Milk.
दूध का अवशीतन ।
3. Simple fermentation of milk.
दूध का साधारण किण्वन ।

12165

(3)

4. Write the Richmond's modified formula for estimation of total solids percent (%) in milk.

दूध में कुल ठोस प्रतिशत (%) निर्धारण के लिए रिचमण्ड का रूपान्तरित सूत्र लिखिए।

5. Sliminess or Ropy fermentation.

पंक्विलीय या रज्जुनीय किण्वन।

Section-B

खण्ड-ब

(Short Answer Type Questions)

(लघु उत्तरीय प्रश्न)

Answer any *two* questions out of the following three questions. Each question carries 5 marks.

Short answer is required not exceeding 200 words.

5×2=10

12165

(4)

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।

6. How will you determine fat percentage in milk by Gerber's method? Explain it.

गर्बर विधि द्वारा आप दूध में वसा प्रतिशत कैसे ज्ञात करेंगे? इसकी व्याख्या कीजिए।

7. What is standardized milk? If fat contents of separated and pure milks are 0.5 and 8.5 percent, respectively, calculate the amount of separated milk to prepare 250 kg. standardized milk with 4.5 percent fat.

मानकीकृत दूध क्या है? यदि पृथक्कृत तथा शुद्ध दूध में वसा की मात्रा क्रमशः 0.5 तथा 8.5 प्रतिशत हो तो 250 किलोग्राम 4.5 प्रतिशत वसा युक्त मानकीकृत दूध तैयार करने के लिए पृथक्कृत दूध की मात्रा की गणना कीजिए।

12165

(5)

8. What do you mean by milk bactofugation ? Write the advantages of milk bactofugation.

दुग्ध बेक्टोफ्यूगेशन से आप क्या समझते हैं ? दुग्ध बेक्टोफ्यूगेशन के लाभ लिखिए ।

Section-C

खण्ड-स

(Long Answer Type Questions)

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

12165

(6)

9. What is homogenization of milk ? Explain two stage homogenization process with the help of diagram. Write advantages and disadvantages of milk homogenization.

दुग्ध समांगीकरण क्या है ? द्विअवस्थीय समांगीकरण क्रिया की चित्र की सहायता से विवेचना कीजिए । दुग्ध समांगीकरण के लाभों व हानियों को लिखिए ।

⑩

- Define the milk. Write down the physical and chemical properties of milk.

दूध को परिभाषित कीजिए । दूध के भौतिक तथा रासायनिक गुणों को लिखिए ।

11. Classification the bacteria on the basis of their action in milk. Which precautions should be taken at the of milking for clean milk production. जीवाणुओं का वर्गीकरण दूध में उनकी क्रिया के आधार पर कीजिए । स्वच्छ दूध उत्पादन के लिए कौन-सी सावधानियाँ दूध दूहते समय बरतनी चाहिए ?

12165

12. Give the chemical composition of cow milk.

Write in detail the factors affecting the quantity and quality of milk.

गाय के दूध का रासायनिक संघटन दीजिए । दूध की मात्रा तथा गुणों को प्रभावित करने वाले कारकों को विस्तार में लिखिए ।

13. What is clean milk production? Which factors are responsible of contaminated milk production? By use to contaminated milk which diseases may affect to human ?

स्वच्छ दूध उत्पादन क्या है ? संदूषित दूध उत्पादन के लिए कौन-से कारक जिम्मेदार हैं ? संदूषित दूध के उपयोग से मनुष्य को कौन-सी बीमारियाँ प्रभावित कर सकती हैं ?