

A

Printed Pages : 4

(2)

(20622)

Roll No.

B.Sc. (Ag.)—VI Sem.

12197

B.Sc. (Ag.) VIth Semester

Examination, June-2022

DST

(Dairy Products Technology)

(D-692)

Time : Three Hours]

[Maximum Marks : 50

Note: Attempt all the sections as per instructions.

नोट : सभी खण्डों को निर्देशानुसार हल कीजिए।

Section-A

खण्ड 'अ'

(Very Short Answer Questions)

(अति लघु उत्तरीय प्रश्न)

Note : This question contains *five* parts, all parts will be compulsory. There will be no internal choice.

2×5=10

नोट : इस प्रश्न के पाँच भाग हैं, सभी भाग अनिवार्य हैं- इनमें कोई आन्तरिक चयन का विकल्प नहीं होगा।

1. What do you mean by cleaning of Dairy equipments. 2

डेरी यन्त्रों की सफाई से आप क्या समझते हैं।

12197

[P. T. O.

<https://www.ccsustudy.com>

2. Write the average chemical composition of cow milk cream. 2

गाय के दूध से तैयार क्रीम का औसत रसायनिक संघटन लिखिये।

3. Define over run of Ice-cream. 2

आइसक्रीम के ओवररन को परिभाषित कीजिये।

4. What do you mean by adulteration of Khoa. 2

खोआ में अपमिश्रण से आप क्या समझते हैं।

5. Write the definition of chhana. 2

छैना की परिभाषा लिखिये।

Section-B

खण्ड 'ब'

(Short Answer Questions)

(लघु उत्तरीय प्रश्न)

Note: This section contains *three* questions, attempt any two question. Each question carries 5 marks.

5×2=10

नोट : इस खण्ड के तीन प्रश्न हैं, किन्ही दो को हल कीजिए। प्रत्येक 5 अंकों का है।

6. Describe the nutritive value of Dahi. 5

दही के पोषण मूल्य का वर्णन कीजिये।

12197

<https://www.ccsustudy.com>

(3)

7. 1000 litre Ice-cream is prepared from 600 litre Ice cream mix. Calculate the over run of Ice cream. 5
एक हजार लीटर आइसक्रीम का निर्माण 600 लीटर आइसक्रीम मिक्स से किया जाता है। इस आइसक्रीम का ओवररन ज्ञात कीजिये।
8. Write the average chemical composition of condensed milk. 5
संघनित दूध का औसत रसायनिक संघटन लिखिये।

Section-C

खण्ड 'स'

(Detailed Answer Questions)

(विस्तृत उत्तरीय प्रश्न)

Note: This section contains *five* questions, attempt any Three questions. Each question carries 10 marks. Answer must be descriptive. 10×3=30

नोट : इस खण्ड में पाँच प्रश्न हैं, किन्हीं तीन को हल कीजिए। प्रत्येक 10 अंक का है।

9. Describe the method of manufacture of Butter. 10
मक्खन के निर्माण की विधि का वर्णन कीजिये।
10. Describe the method of manufacture of sweetened Condensed Milk. 10
मीठे संघनित दूध के निर्माण की विधि का वर्णन कीजिये।

(4)

11. Describe the properties of Dairy detergent. 10
डेरी डिटरजेन्ट के गुणों का वर्णन कीजिये।
12. Describe the method of manufacture of roller dry milk powder. 10
शेल्ड शुष्कन विधि से तैयार किये गये मिल्क पाउडर के निर्माण की विधि का वर्णन कीजिये।
13. Discuss method of preparation of cheddar cheese. 10
चेड्डार चीज निर्माण की विधि का वर्णन कीजिये।

<https://www.ccsustudy.com>

Whatsapp @ 9300930012

Send your old paper & get 10/-

अपने पुराने पेपर्स भेजे और 10 रुपये पायें,

Paytm or Google Pay से