

Fifth Paper-2014

(Milk & Milk Products)

Instruction :- Attempt questions from all Sections as per instructions.

Section-A

(Very Short Answer Type Questions)

Attempt all parts: Give answer of each part in about 50 words. 1x10=10

- (i) Flavoured milk सुवासित दुग्ध (ii) Dahi दही (iii) Yoghurt योघर्ट
(iv) What is churning? मंथन क्या है? (v) Lactometer लैक्टोमीटर
(vi) Sediment test in milk दुग्ध में सेडीमेंट परीक्षण
(vii) Define Ice-cream. आइस क्रीम की परिभाषा लिखिए।
(viii) Define sterilization निर्जमीकरण को परिभाषित कीजिए।
(ix) Write the specific gravity of cow, buffalo and skim milk.
गाय, बैस और स्किम दुग्ध का आपेक्षिक घनत्व लिखिए।
(x) Working of butter. मक्खन की क्रिया।

Section-B

(Short Answer type Questions)

Attempt all questions. Give answer of each question in about 200 words.

5x5=25

What do you mean by standardization of milk ?

दुग्ध प्रमापीकरण के बारे में आप क्या जानते हैं?

अथवा

Write chemical composition of ghee and milk.

घी और दुग्ध के रासायनिक संगठन को लिखिए।

3. What do you mean by homogenization of milk? Give its merits and demerits.

दूध के समांगीकरण से आपका क्या तात्पर्य है? इसके लाभ एवं हानियों को दीजिए।

Define ghee and describe desi method of ghee making.

घी को परिभाषित कीजिए और घी बनाने की देशी विधि का वर्णन कीजिए।

4. Write down the traditional method for preparation of sweet/sour dahi.

खट्टी/मीठी दही तैयार करने की पारम्परिक विधि को लिखिए।

Define srikhand, name its ingredients and its preparation method.

श्री खण्ड को परिभाषित कीजिए, अवयवों को नामित कीजिए और इसको बनाने की विधि लिखिए।

5. Give flow diagram for manufacturing of Khoa.

खोवा के निर्माण के लिए आरेखी चित्र बनाइए।

Give flow diagram for making butter.

मक्खन बनने का आरेखी चित्र बनाइए।

6. Platform test of milk. प्लेटफार्म दुग्ध परीक्षण।

अथ

Clean milk production. शुद्ध दुग्ध उत्पादन।

Section-C

(Long Answer Type Questions)

Attempt any two questions. Give answer of each question in about 500 words. $7\frac{1}{2} \times 2 =$

7. What do you mean by adulteration of milk? Enlist the common adulteration of milk. How will you detect the adulteration of milk with starch and skim milk powder?

दूध में अपमिश्रण से आप क्या समझते हैं? दूध में मिलाए जाने वाले सामान्य पदार्थों की एक सूची बनाइए। दूध में स्टार्च एवं स्किम मिल्क पाउडर की मिलावट का पता आप कैसे लगायेंगे?

8. What is chemical composition of Khoa and Paneer? Describe method of paneer preparation and also discuss some khoa sweets.

खोआ और पनीर का रासायनिक संगठन क्या है? पनीर बनाने की विधि का वर्णन कीजिए और कुछ खोवा निर्मित मिठाई की विवेचना कीजिए।

9. Define chhanna, write method and flow diagram for chhanna preparation. Discuss some common chhanna sweets. <https://www.vbspustudy.com>

छेना को परिभाषित कीजिए, छेना बनाने की विधि एवं आरेखी चित्रण दीजिए। कुछ सामान्य छेना मिठाइयों की विवेचना कीजिए।

10. Define milk pasteurization. Explain H.T.S.T. and L.T.L.T. method of milk pasteurization with help of suitable diagram.

दुग्ध पास्तुरीकरण को परिभाषित कीजिए। पास्तुरीकरण विधि के एच.टी.एच.टी. और एल.टी.एल.टी. विधि का वर्णन उपयुक्त चित्र के द्वारा कीजिए।

11. Define casein types of casein and methods of manufacturing acid casein. Define ice cream according to PFA and give its chemical composition.

केसिन परिभाषित कीजिए, केसिन के प्रकार और एसिड केसिन की निर्माण विधियाँ लिखिए। पी.एफ.ए. के आधार पर आइसक्रीम को परिभाषित कीजिए। और इसका रासायनिक संगठन भी लिखिए।