

Fifth Paper-2017
(Milk & Milk Products)

:- 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) Addition of fat in milk reduces specific gravity of milk. (True or False)

दूध में वसा मिलाने से इसका आपेक्षिक घनत्व कम हो जाता है। (सत्य या असत्य)

(ii) What is colostrum?

कॉलस्ट्रम क्या है?

(iii) What is byproduct of cream and butter ?

क्रीम एवं मक्खन का उप-उत्पाद क्या है?

(iv) Which is the Principal Protein of milk ?

दूध की मुख्य प्रोटीन कौन-सी है?

(v) Write two names of stabilizer used in icecream.

आइसक्रीम में प्रयोग किये जाने वाले दो स्थायीकारक का नाम लिखिए।

(vi) Write the cause of specific flavour in Dahi and Ghee.

दही एवं घी में विशेष महक के कारक को लिखिए।

(vii) Write the PEA standard of Cow and Buffalo Milk.

गाय एवं भैंस के दूध का पी०एफ०ए० मानक लिखिए।

(viii) Which hormone is responsible for let down and holding up of milk?

दूध को थनों में आने के लिए एवं थनों में आने से रोकने के लिए कौन-सा न्यायसर्ग उत्तरदायी है?

(ix) Which instrument is used to determine the Freezing point of Milk?

दूध के हिमांक को ज्ञात करने के लिए कौन-सा यंत्र प्रयोग किया जाता है?

(x) What is cream Separator ?

क्रीम सप्रेटर क्या है?

Section-B (Short Answer type Questions)

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

5x5=25

2. What is Khoa? Write types of Khoa.

खोवा क्या है? यह कितने प्रकार का होता है, लिखिए।

अथवा

What is chhena? Write its composition.

छेना क्या है? इसका संगठन लिखिए।

3. What is Milk Secretion? Discuss about External anatomy of udder.

दूध क्षरण क्या है? अयन की वाह्य बनावट के बारे में लिखिए।

अथवा

What is Cream? Discuss gravity method of cream separation.

क्रीम क्या है? गुरुत्वाकर्षण विधि द्वारा क्रीम पृथक्करण की विवेचना कीजिए।

4. What is Rabri? Write its chemical composition.

रबड़ी क्या है? इसका रासायनिक संगठन लिखिए।

अथवा

Define Milk Pasteurization and write its objective.

दूध पाश्चुरीकरण को परिभाषित कीजिए एवं इसके उद्देश्य को लिखिए।

5. What do you mean by Standardization of Milk? Discuss its objective.

दूध मानकीकरण से आप क्या समझते हैं? इसके उद्देश्यों को लिखिए।

अथवा

2000 Kg of Milk testing 5.0% milk fat has been standardized to test 4.0% fat with the help of separated milk needed and standardized milk prepared.

2000 किग्रा 5.0% वसा बाकी दूध से 4.0% वसा वाली मानकीकृत दूध बनाया गया जिसके लिए

वसा वाली सप्रेटा दूध की सहायता ली गयी। गणना करके निकालिए कि इसके लिए सप्रेटा दूध की कितनी आवश्यकता पड़ेगी एवं कितना मानकीकृत दूध बनेगा।

6. Define over-run in butter and write its causes.

मक्खन में ओवर-रन को परिभाषित कीजिए एवं इसके कारणों को लिखिए।

अथवा

200 kg of butter testing 80% fat is prepared from cream testing 40% fat. Find out the total amount of cream to be purchased for this purpose and report the percentage over-run in it.

40 प्रतिशत शुद्धता की मलाई की जाँची हुई मात्रा से 80 प्रतिशत शुद्धता वाली वसा से 200 कि.ग्रा. मक्खन प्राप्त होता है। इनकी मात्रा में मक्खन प्राप्त करने के लिए कितनी मलाई खरीदनी होगी तथा इसकी शुद्धता का प्रतिशत कितना होना चाहिए।

Section-C

(Long Answer Type Questions)

Attempt any two questions. Give answer of each question in about 500 words. $7^{1/2} \times 2 = 15$

7. Define butter. Prepare flow diagram for butter making and discuss in detail about churning of cream.

मक्खन को परिभाषित कीजिए मक्खन बनाने के लिए आरेखी प्रवाह बनाइये एवं क्रीम के मंथन के बारे में विस्तारपूर्वक वर्णन कीजिए।

8. Define milk according to P.F.A. Discuss about factors affecting quality and quantity of milk.

दूध को पी०एफ० ए० के अनुसार परिभाषित कीजिए। दूध के गुण एवं मात्रा को प्रभावित करने वाले कारकों की विवेचना कीजिए।

9. What is fermented milk products? Write two names of fermented milk product and discuss in detail about any one of them. <https://www.vbspustudy.com>

खमीरीकृत दूध उत्पाद क्या है? किन्हीं दो खमीरीकृत दूध उत्पाद के नाम लिखिए तथा इनमें से किसी एक के बारे में विस्तार से लिखिए।

10. What is platform test? Enlist different test performed on platform of dairy plant and write in detail about MBR test.

प्लेटफार्म परीक्षण क्या है? डेयरी के चबूतरे पर किये, जाने वाले विभिन्न परीक्षणों की सूची बनाइये एवं एम०बी०आर० परीक्षण को विस्तार पूर्वक लिखिए।

11. Discuss about physical properties of milk.

दूध के भौतिक गुणों के बारे में लिखिए।

<https://www.vbspustudy.com>

Whatsapp @ 9300930012

Send your old paper & get 10/-

अपने पुराने पेपर्स भेजे और 10 रुपये पायें,

Paytm or Google Pay से