

BLANK PAGE

PART - A

भाग - अ

Mark

अंक

Note : Attempt all the twenty questions. Each question carries 2 marks. Answer not exceed 15 words.

नोट : समस्त २० प्रश्नों के उत्तर दीजिये। प्रत्येक प्रश्न के लिये २ अंक निर्धारित हैं। उत्तर १ से अधिक नहीं होना चाहिये।

1 What is phosphatase test ?

फासफेटेज परीक्षण क्या है ?

2 What is the difference between milk plasma and milk serum ?

दूध के प्लाज्मा तथा सीरम में क्या अन्तर है ?

3 Under what circumstance C.O.B. Test is carried out ?

किन परिस्थितियों में 'गर्म करने पर थक्का बनना' परीक्षण किया जाता है ?

4 Name different casein fractions of milk.

दूध के विभिन्न केसिन प्रभाजन के नाम बताईए।

5 What is Low Sodium milk ?

कम मात्रा वाला सोडियम दूध क्या है?

6 What changes are observed in milk when lactose is enzymatically dissociated ?

जब लेक्टोस का किण्वक द्वारा विघटन होता है तब दूध में क्या परिवर्तन होता है?



7 Give the gross composition of cow, buffalo and goat's milk.

गाय, भैंस तथा बकरी के दूध के मुख्य तत्वों का संघटन दीजिये।

8 How will you detect boric acid in milk ?

आप दूध में बोरिक अम्ल की उपस्थिति कैसे ज्ञात करेंगे ?

9 What do you mean by buffering of milk ?

दूध के उभयप्रतिरोधन से आप क्या समझते हैं ?

10 What is the significance of iodine number ?
आयोडीन नम्बर का क्या महत्व है?

11 What do you understand by the term 'starter' ?
'जामन' के क्या अर्थ हैं?

12 Name two antioxidants most commonly used for preservation of ghee and their permitted limit.
घी के संरक्षण हेतु आमतौर पर प्रयुक्त दो एन्टीऑक्सीडेंट के नाम बताईए और उनके अधिकृत मात्रा बताईए।



13 Name the bacteria used for the production of Yogurt.

योगर्ट बनाने हेतु काम में आने वाले जीवाणुओं के नाम दीजिये।

14 Briefly write about the nutritive value of milk.

दूध की पोषकता के बारे में संक्षेप में लिखिए।

15 How does specific gravity of milk calculated ?

दूध के आपेक्षिक घनत्व की गणना कैसे की जाती है ?

16 Explain vacreation.

वेक्रियेशन समझाइये।

17 Name two tests used for the detection of added glucose in milk.

दूध में ग्लुकोज की मिलावट को जांचने के दो परीक्षणों के नाम बताइये।

18 Explain cream ripening.

क्रीम राइपनिंग को समझाइये।



19 What is auto-oxidation of fat ?
वसा का ऑटो-ऑक्सिडेशन क्या है ?

20 Name the main classes of chemical sanitizers.
रासायनिक सेनीटाइजर्स के मुख्य वर्गों के नाम दीजिये।

PART – B

Marks : 60

भाग – ब

अंक : 60

Note : Attempt all the twelve questions. Each question carries 5 marks. Answer should not exceed 50 words.

नोट : समस्त १२ प्रश्नों के उत्तर दीजिये। प्रत्येक प्रश्न के ५ अंक निर्धारित हैं। उत्तर ५० शब्दों से अधिक नहीं होना चाहिए।

21 What is the biological function of casein ?

केसिन का जैविक कार्य क्या है?

22 Explain Lactose metabolism.

लेक्टोस घयापचय समझाइये।



23 Explain Vitamin D fortified milk and the process of fortification.
दूध के विटामिन - डी (Vitamin D) संवर्धन एवं उसकी प्रक्रिया समझाइये।

24 Write in brief about H.A.C.C.P.
एच. ए. सी. सी. पी. (H.A.C.C.P.) के बारे में संक्षेप में लिखिये।

- 25 Differentiate between natural and developed acidity of milk.
दूध की प्राकृतिक एवं उत्पन्न (developed) अम्लता में अंतर कीजिये।

- 26 Why is stabiliser used in Ice-cream ? How does it functions ?
आईस्क्रीम में स्थायीकारक (stabiliser) क्यों मिलाया जाता है? यह किस प्रकार कार्य करता है?



27 Explain lipolysis and its causes.

लिपोलाइसिस और इसके कारण समझाइये।

28 What are the constituents responsible for buffering capacity of milk ?
दूध की मध्यवर्ती (बफर) क्षमता के लिये उत्तरदायी घटक क्या हैं ?

29 How salting of cheese curd is done ?
चीज़ कर्ड का लवणन किस प्रकार किया जाता है?

30 What is Hansa test ?
हान्सा जांच क्या है?



- 31 Write in brief about the physico-chemical properties of condensed milk.
संघनित दूध के भौतिक व रासायनिक गुण के बारे में संक्षेप में लिखिये।

- 32 What is sweet curdling of milk ? Explain in brief.
दूध का मीठा थक्का बनना क्या होता है? संक्षेप में व्याख्या कीजिये।

PART – C
भाग – स

Marks : 100
अंक : 100

Note : Attempt any **five** questions. Each question carries **20** marks. Answer should not exceed **200** words.

नोट : कोई भी ५ प्रश्न कीजिये। प्रत्येक प्रश्न के लिए २० अंक निर्धारित हैं। उत्तर २०० शब्दों से अधिक नहीं होना चाहिए।

33 Describe the mechanism and chemical reactions occur during cheesemaking.
चीज़ बनाने में होनेवाली प्रक्रिया तथा रासायनिक क्रिया की विवेचना कीजिए।

- 34 The propagation and preparation of lactic starter culture is one of the most important operations in a plant. Explain the factors on which the propagation and preparation of culture depends.
लेक्टिक स्टार्टर कल्चर का संवर्धन एवं बनाना एक महत्वपूर्ण प्रक्रिया है। इसके संवर्धन एवं बनाने को प्रभावित करने वाले कारकों को समझाइये।





- 36 Explain different methods of control of microbiological contamination of dairy water and write down the microbiological standards for dairy water.
डेयरी के उपयोगी जल के जैविक प्रदूषण के नियंत्रण की विविध विधियाँ समझाइये तथा जैविक मानक लिखिए।



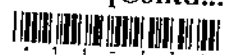
Lined writing area with 20 horizontal lines.



Lined writing area with 25 horizontal lines.



38 Describe briefly the mode of chemical action of rennet in milk coagulation.
दुग्ध स्कन्दन (coagulation) हेतु रेनेट की रासायनिक क्रिया संक्षेप में लिखिये।



Lined writing area with 20 horizontal lines.



Lined writing area with 20 horizontal lines.



SPACE FOR ROUGH WORK / रफ कार्य के लिए जगह

