

BLANK PAGE



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

नोट : समस्त २० प्रश्नों के उत्तर दीजिये। प्रत्येक प्रश्न के लिये २ अंक निर्धारित है। उत्तर १५ शब्दों से अधिक नहीं होना चाहिये।

1 Define sanitization of glass-wares/equipments.

कांच के बर्तनों व उपकरणों के सेनिटाइजेशन की परिभाषा दीजिये।

2 Differentiate between water activity and relative humidity.

जल क्रियाशिलता तथा आपेक्षिक आर्द्रता में अन्तर बताईये।

3 During manufacturing of which indigenous milk product hot "texture stabilization is done". What is the next steps ?

कौन से भारतीय दूध पदार्थ के निर्माण में टेक्सचर संतुलन किया जाता है? इसके बाद का चरण क्या है?



4 What do you understand by the term pasteurization of Milk ?
दुध पास्तेरीकरण से आप क्या समझते हैं ?

5 Why milk should be first evaporated then dried ?
दूध को सुखाने से पहले वाष्पीकृत क्यों किया जाता है ?

6 Name three types of Major production systems.
तीन प्रमुख उत्पादन प्रणालियों के नाम बताइये।



7 What is the final treatment during bottle washing for milk packaging ?

दूध की पैकेजिंग हेतु बोतल धोने के प्रक्रिया की अंतिम कड़ी क्या है ?

8 What is the heat exchanging surface per plate as used in HTST in dairy industry ?

डेयरी उद्योग में प्रयुक्त एच. टी. एस. टी. की प्लेटों की प्रति प्लेट उष्मा विनिमय क्षेत्रफल कितना होता है ?

9 Name methods of file organization.

फाइल आर्गेनाइजेशन की विधियों के नाम बताइये।



10 What is the importance of storage tanks in milk plant ?

दुग्ध संयंत्र में भण्डारण टैंकों का क्या महत्व है ?

11 Define standardized milk.

मानकीकृत दुग्ध की परिभाषा दीजिए।

12 Define dried milk powder.

शुष्क दुग्ध चूर्ण को परिभाषित कीजिये।



13 Write the names of various fermented milk products.

विभिन्न किण्वित दुग्ध पदार्थों के नाम दीजिये।

14 Give a list of defects in table cream.

टेबल क्रीम में होने वाले दोषों की सूची दीजिये।

15 Name the various stabilizers used in ice-cream manufacture.

आइसक्रीम उत्पादन के प्रयोग में आने वाले विभिन्न स्थाई कारकों के नाम दीजिये।



16 Name the various methods of food preservation.

खाद्य पदार्थ परिरक्षण की विभिन्न विधियों के नाम दीजिये।

17 Define butter.

मक्खन की परिभाषा दीजिये।

18 What are the sequence of physics chemical changes that occur in milk during manufacture of Khoa ?

खोआ निर्माण के समय दूध में होनेवाले भौतिक व रसायनिक परिवर्तन क्रमवार लिखिये।



29 What is market fore casting ?

विपणन विनिमय से आप क्या समझते है ?

30 Write salient features of martenistic groups of stainless-steel.

मार्टेनस्टिक स्टेनलेस स्टील ग्रुप की प्रमुख बाते लिखिये।



Lined writing area with 20 horizontal lines.



Blank lined area for writing.



Lined writing area with 20 horizontal lines.



Lined writing area with 25 horizontal lines.



- 37 Describe briefly the various methods of treatment and disposal of dairy plant wastes in an environmentally safe-manner.
दुध संयंत्र से उत्पन्न होनेवाले दूषित तरल एवम् अन्य पदार्थों का उपचार एवम् निस्तारण करने की वातावरण सुरक्षित विधियों की संक्षिप्त में व्याख्या कीजिये।



Lined writing area with 25 horizontal lines.

td...


11-11

[Contd...]


Lined writing area with 20 horizontal lines.



SPACE FOR ROUGH WORK / रफ कार्य के लिए जगह



SPACE FOR ROUGH WORK / रफ़ कार्य के लिए जगह

d...
03/10/11

11-11

31

[Contd...



SPACE FOR ROUGH WORK / रफ कार्य के लिए जगह

11-1]

32

