Roll No:-_____

(Sem- IV) Diploma Exam 2025 (Even)

[Time: 3 Hours] **(Food Processing and Preservation) (Theory)** **[Full. Marks: 70]**

Tech. of dairy & sea food (2049403)

- All questions are compulsory. (सभी प्रश्न अनिवार्य है।)

- Marks are mentioned on the right side of each question. (अंक सभी प्रश्न के दाई ओर अंकित किये है।)

Group (A) (ग्रुप -ए)

			Marks	CO	BL
Q.1	**Answer all questions as directed. (निर्देशानुसार सभी प्रश्नों के उत्तर दें)**	**(2x10=20)**			
a)	What does dairy technology mean? Study of milk and milk products/ study of bakery products		2	-	-
b)	Why dairy products are required for human body? Important source of nutrients / Important food source		2	-	-
c)	What form of milk is made by the churning of whipping cream? Butter/ cream		2	-	-
d)	What percentage of whole milk is fat when compared on a dry matter basis? 25% / 30%		2	-	-
e)	Which is the pre-dominating organism in dirty utensils of milk? Streptococcus lactis / Propioni bacterium		2	-	-
f)	Methylene Blue Reduction Test (MBRT) is conducted to know the efficiency of? Pasteurized milk / skimmed milk		2	-	-
g)	Gerber test is used to determine – Fat % / protein %		2	-	-
h)	Define the temperature at which a liquid turns into a solid when cooled. Freezing point/ melting point		2	-	-
i)	In determining acidity, the solution in the burette is ? NaoH solution / potash alum		2	-	-
j)	The first Milk that a cow produces after calving is called? Colostrum / Lactate		2	-	-

Group (B) (ग्रुप -बी)

Answer all five questions. (सभी पाँच प्रश्नों के उत्तर दें।) **4x5=20**

Q.2	Define filtration. निस्पंदन को परिभाषित करें।		4	-	-
	OR (अथवा)				
	What are the important properties of milk which affect the processing? दूध के कौन से महत्वपूर्ण गुण प्रसंस्करण को प्रभावित करते हैं?		4	-	-
Q.3	Differentiate between boiling point and freezing point of milk. दूध के क्थनांक और हिमांक में अंतर बताइए।		4	-	-
	OR (अथवा)				

	Define sterilization. स्टरलाइजेशन को परिभाषित करें।	4	-	-
Q.4	Define homogenization and write its advantages. समरूपीकरण को परिभाषित करें तथा इसके लाभ लिखें। **OR (अथवा)**	4	-	-
	Explain how the drum dryer works. बताएं कि ड्रम ड्रायर कैसे काम करता है।	4	-	-
Q.5	What is UHT processing of milk? दूध का यूएचटी प्रसंस्करण क्या है? **OR (अथवा)**	4	-	-
	Define sorption behavior of foods. खाद्य पदार्थों के सोखना व्यवहार को परिभाषित करें।	4	-	-
Q.6	Describe engineering properties of milk. दूध के इंजीनियरिंग गुणों का वर्णन करें। **OR (अथवा)**	4	-	-
	Explain the cream separation in milk. दूध में क्रीम पृथक्करण की प्रक्रिया समझाइए।	4	-	-
	Group (C) (ग्रुप - सी)			
	Answer all five questions. (सभी पाँच प्रश्नों के उत्तर दें।) **6x5=30**	6	-	-
Q.7	Discuss the UHT process of milk and their effect of milk quality. दूध की यूएचटी प्रक्रिया और दूध की गुणवत्ता पर उनके प्रभाव पर चर्चा करें। **OR (अथवा)**			
	Describe various methods of drying used in milk drying process. Explain drying process with the Neat sketch. दूध सुखाने की प्रक्रिया में प्रयुक्त सुखाने की विभिन्न विधियों का वर्णन कीजिए। सुखाने की प्रक्रिया को स्पष्ट रेखाचित्र द्वारा समझाइए।	6	-	-
Q.8	Discuss milk handling for the dairy industry under the following headings 1) Transport from farm to dairy 2) Can and bulk collection of milk? निम्नलिखित शीर्षकों के अंतर्गत डेयरी उद्योग के लिए दूध प्रबंधन पर चर्चा करें 1) खेत से डेयरी तक परिवहन 2) दूध का डिब्बा और थोक संग्रहण? **OR (अथवा)**	6	-	-
	Define Dairy development from 1947 to 1970. 1947 से 1970 तक डेयरी विकास को परिभाषित करें।	6	-	-
Q.9	Explain the cooperative society how organised सहकारी समिति किस प्रकार संगठित है, इसकी व्याख्या करें **OR (अथवा)**	6	-	-
	Define fish and its preservation. मछली और उसके संरक्षण को परिभाषित करें।	6	-	-
Q.10	Explain milk constituents through flow diagram. प्रवाह आरेख के माध्यम से दूध के घटकों को समझाइए। **OR (अथवा)**	6	-	-
	Describe the handling and processing of fish. मछली के रख-रखाव और प्रसंस्करण का वर्णन करें।	6	-	-

Q.11	Write short Notes on:- 1) Chemical spoilage in fish 2) Microbial spoilage in fish Write short notes on 1) मछली में रासायनिक खराबी 2) मछलियों में सूक्ष्मजीवों द्वारा विकृति	6	-	-
	OR (अथवा)			
	Briefly write about the White Revolution श्वेत क्रांति के बारे में संक्षेप में लिखें	6	-	-

------*****------