

2113 (New)



Total No. of Questions—18

Total No. of Printed Pages—2

Regd. No.

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

MILK PROCESSING AND MILK PRODUCTS

Paper II

(English Version)

Time : 3 Hours

Max. Marks : 50

SECTION-A

10×2=20

Note :— (i) Answer ALL the questions.
(ii) Each question carries TWO marks.

1. What is milk shed area ?
2. What is the principle of milk 'Filtration' ?
3. What is 'Homogenization' of milk ?
4. What is 'Sanitizer' ?
5. Define 'Cream'.
6. What is 'Toned Milk' ?
7. Define 'Dahi'.
8. Define evaporated milk.
9. What are the different varieties of Kheer ?
10. Define Chhana.

SECTION-B

5×6=30

Note :— (i) Answer ANY FIVE questions.
(ii) Each question carries SIX marks.

11. What are the various platform tests and quality control tests for milk ?
12. Write about types of pasteurization and their advantages and disadvantages of Pasteurization.
13. Write about manufacture of chocolate flavoured milk.
14. Write about preparation of desi method of Ghee and Ghee from cream.
15. Write about the preparation of Khoa by improved method.
16. Write about the various parts of centrifugal separator.
17. Write briefly mechanical can washing.
18. Write about the preparation of yoghurt with flowchart.

2113 (New)

(Telugu Version)

Time : 3 Hours

Max. Marks : 50

SECTION-A

10×2=20

నూచనలు :— (i) అన్ని ప్రశ్నలకు సమాధానములు వ్రాయుము.

(ii) ప్రతి ప్రశ్నకు రెండు మార్కులు.

1. మిల్క్ షెడ్ ఏరియా అనగా నేమి?
2. పాలు వడపోత యొక్క ఉద్దేశ్యం ఏమి?
3. 'హోమోజినైజేషన్ పాలు' అనగా నేమి?
4. శానిట్రైజర్ అనగా నేమి?
5. 'క్రీం'ను నిర్వచింపుము.
6. 'టోస్ట్ పాలు' అనగా నేమి?
7. 'దహీ' నిర్వచింపుము.
8. ఎవాపరేటర్డ్ పాలు అనగా నేమి?
9. ఖీర్లోని వివిధ రకాలు ఏమిటి?
10. 'చన్నా'ను నిర్వచింపుము.

SECTION-B

5×6=30

నూచనలు :— (i) ఏవేని ఐదు ప్రశ్నలకి సమాధానములు వ్రాయుము.

(ii) ప్రతి ప్రశ్నకు ఆరు మార్కులు.

11. పాలు నాణ్యత కొరకు చేయు వివిధ ప్లాట్ ఫారం పరీక్షలు మరియు నాణ్యత నియంత్రణ కొరకు చేయు పరీక్షలు ఏమిటి?
12. పాశ్చురైజేషన్ వివిధ రకాలు మరియు వాటి ఉపయోగాలు మరియు నిరుపయోగాలు వ్రాయండి.
13. చాకోలేట్ సుగంధపాలు తయారీని వ్రాయుము.
14. దేశవాళి - పద్ధతిలో నెయ్యి తయారీ మరియు క్రీం నుండి నెయ్యి తయారీని వ్రాయుము.
15. ఆధునిక పద్ధతిలో కోవా తయారుచేయుట గురించి వ్రాయుము.
16. సెంట్రీఫ్యూగల్ క్రీం సపరేటరులోని వివిధ భాగాలు గురించి వ్రాయుము.
17. పాల క్యాన్లను మెకానికల్ పద్ధతిలో శుభ్రపరుచుట గురించి క్లుప్తంగా వ్రాయుము.
18. ప్లోచార్డ్ సహాయంతో యోగర్ట్ తయారుచేయుట వ్రాయుము.