

Series SOS

Code No. **119**
कोड नं.

Roll No.
रोल नं.

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

Candidates must write the Code on the title page of the answer-book.
परीक्षार्थी कोड को उत्तर-पुस्तिका के मुख-पृष्ठ पर अवश्य लिखें ।

- Please check that this question paper contains **3** printed pages.
- Code number given on the right hand side of the question paper should be written on the title page of the answer-book by the candidate.
- Please check that this question paper contains **6** questions.
- **Please write down the Serial Number of the question before attempting it.**
- 15 minutes time has been allotted to read this question paper. The question paper will be distributed at 10.15 a.m. From 10.15 a.m. to 10.30 a.m., the students will read the question paper only and will not write any answer on the answer script during this period.
- कृपया जाँच कर लें कि इस प्रश्न-पत्र में मुद्रित पृष्ठ **3** हैं ।
- प्रश्न-पत्र में दाहिने हाथ की ओर दिए गए कोड नम्बर को छात्र उत्तर-पुस्तिका के मुख-पृष्ठ पर लिखें ।
- कृपया जाँच कर लें कि इस प्रश्न-पत्र में **6** प्रश्न हैं ।
- कृपया प्रश्न का उत्तर लिखना शुरू करने से पहले, प्रश्न का क्रमांक अवश्य लिखें ।
- इस प्रश्न-पत्र को पढ़ने के लिए 15 मिनट का समय दिया गया है । प्रश्न-पत्र का वितरण पूर्वाह्न में 10.15 बजे किया जाएगा । 10.15 बजे से 10.30 बजे तक छात्र केवल प्रश्न-पत्र को पढ़ेंगे और इस अवधि के दौरान वे उत्तर-पुस्तिका पर कोई उत्तर नहीं लिखेंगे ।

MILK AND MILK PRODUCTS

(Theory) Paper I

दूध और दुग्धोत्पाद

(सैद्धान्तिक) प्रश्न-पत्र ।

Time allowed : 2 hours

Maximum Marks : 30

निर्धारित समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 30

1. Write the brand name of the dairy products being manufactured and marketed by the following federations :

- | | |
|--|---------------|
| (a) Punjab State Co-operative Milk Producer's Federation | $\frac{1}{2}$ |
| (b) Haryana Dairy Development Co-operative Federation Ltd. | $\frac{1}{2}$ |
| (c) Rajasthan Co-operative Dairy Federation Ltd. | $\frac{1}{2}$ |
| (d) Karnataka Milk Federation | $\frac{1}{2}$ |
| (e) Pradeshik Co-operative Dairy Federation U.P. | $\frac{1}{2}$ |
| (f) Gujarat Co-operative Milk Marketing Federation | $\frac{1}{2}$ |

विभिन्न संघों के द्वारा बनाए गए और विपणन किए गए दुग्धोत्पादों के ब्रांड नाम लिखिए :

- (क) पंजाब राज्य दुग्ध उत्पादक सहकारी संघ
 (ख) हरियाणा दुग्ध विकास सहकारी संघ लिमिटेड
 (ग) राजस्थान सहकारी दुग्ध संघ लिमिटेड
 (घ) कर्नाटक दुग्ध संघ
 (ङ) प्रादेशिक सहकारी दुग्ध संघ उ.प्र.
 (च) गुजरात सहकारी दुग्ध विपणन संघ

2. (a) List different platform tests conducted at milk collection center before accepting the milk and describe alcohol test. 3

(b) Why is participation of milk producers in milk collection beneficial ? 2

(क) दुग्ध संग्रहण केन्द्र पर दुग्ध प्राप्त करने से पहले प्रयोग होने वाले विभिन्न चबूतरा जाँच (प्लेटफॉर्म टेस्ट) का नाम लिखिए और ऐल्कोहॉल जाँच का विवरण लिखिए ।

(ख) दुग्ध संग्रहण करने में दुग्ध उत्पादकों की सहभागिता का क्या फायदा है ?

3. (a) Why is chilling of milk within 2 hours of production essential to maintain its quality ? 3
- (b) What time-temperature combinations are used for LTLT, HTST and UHT pasteurization ? 3
- (क) दुग्ध उत्पादन के 2 घंटे के अन्दर उसकी गुणवत्ता बनाए रखने के लिए दुग्ध प्रशीतन (चिलिंग) क्यों जरूरी होता है ?
- (ख) LTLT, HTST और UHT पाश्चुरीकरण में क्या समय और तापमान का संयोजन प्रयोग किया जाता है ?
4. (a) What do you understand by the fortification of milk ? Generally with which nutrients is the milk fortified ? 3
- (b) Differentiate between the recombined milk and reconstituted milk. 2
- (क) दुग्ध के पुष्टीकरण (फोर्टिफिकेशन) से क्या समझते हो ? प्रायः कौनसा पोषक (न्यूट्रियेन्ट) दुग्ध में पुष्टीकरण (फोर्टिफाइड) किया जाता है ?
- (ख) पुनर्योजित (रिकंबाइंड) और पुनर्निर्मित (रिकंस्टीट्यूटेड) दुग्ध में भिन्नता लिखिए ।
5. (a) How many types of Khoa are available in the market and which one is more suitable for making Kalakand ? 3
- (b) Define over-run in table butter and give the name of the substances which are responsible for over-run in butter. 3
- (क) बाज़ार में कितने प्रकार का खोया उपलब्ध है और उनमें से कलाकन्द बनाने के लिए कौनसा सबसे ज्यादा उपयुक्त है ?
- (ख) टेबल मक्खन का फैलना (ओवर-रन) परिभाषित कीजिए और उन तत्वों का नाम लिखिए जो मक्खन के फैलने (ओवर-रन) के लिए उत्तरदायी हैं ?
6. Give the PFA Standard for table butter. 5
- टेबल मक्खन (टेबल बटर) के लिए PFA मानक लिखिए ।