

9110



Total No. of Questions—18

Total No. of Printed Pages—2

Regd. No.

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

QUALITY CONTROL OF MILK AND PROCESSING

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 are the specific gravity values of Cow, Buffalo and Skim milk ?
2. Mention the names of various important dairy molds.
3. What is the principle in centrifugal cream separation ?
4. Name the different parts of storage tank.
5. What are the pH and acidity values of cow and buffalo milk ?
6. Define caramelization.
7. What is conduction and convection ?
8. What are the fat and SNF values of TM and DTM ?
9. Expand COD and BOD.
10. Mention the quality standards of milk as per MBRT test.

SECTION-B

5×6=30

Note :— (i) Answer ANY FIVE questions.

(ii) Each question carries SIX marks.

11. Explain briefly about detection of preservatives in milk.
12. Discuss in detail SPC method of milk testing.
13. Explain different modes of milk transport.
14. What are the major differences between gravity and centrifugal methods ?
15. Mention the problems and remedies in refrigeration system.
16. What are the various factors affecting the composition of milk ?
17. Mention the desirable characteristics of good detergent and sanitizers.
18. What are the advantages and disadvantages of HTST system ?

9110

(1)

P.T.O.



9110

(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. ఆవు, గేదె మరియు వెన్నతీసిన పాలలో విశిష్ట గురుత్వంను తెల్పండి.
2. ముఖ్యమైన వివిధ dairy molds పేర్లను తెలపండి.
3. Centrifugal పద్ధతిలో వెన్నతీయడంలో గల Principle ను తెల్పండి.
4. Storage tank యొక్క వివిధ భాగాల పేర్లను వ్రాయుము.
5. ఆవు మరియు గేదె పాల యొక్క pH మరియు ఆమ్లత్వపు విలువలను తెల్పండి.
6. Caramelization ను నిర్వచించండి.
7. కండక్షన్ మరియు కన్వెక్షన్ అనగా నేమి?
8. TM మరియు DTM లో గల Fat, SNF విలువను తెల్పండి.
9. COD మరియు BOD లను వినృత పరచండి.
10. MBRT పరీక్షలో గల పాలలోని నాణ్యతా నిబంధనలను తెల్పండి.

SECTION-B

5×6=30

నూచనలు:— (i) ఏవేని ఐదు ప్రశ్నలకి సమాధానములు వ్రాయుము.
(ii) ప్రతి ప్రశ్నకు ఆరు మార్కులు.

11. పాలలోని Preservatives ను కనుగొనుట గూర్చి క్లుప్తంగా వివరించుము.
12. SPC పద్ధతి ద్వారా పాలను పరిక్షించుట గూర్చి క్లుప్తంగా చర్చించుము.
13. పాలను రవాణా చేయు వివిధ పద్ధతులను గూర్చి వివరింపుము.
14. Gravity మరియు centrifugal పద్ధతుల మధ్య గల ప్రధాన వ్యత్యాసాలను తెలపండి.
15. Refrigeration పద్ధతిలో గల సమస్యలను మరియు ఉపాయాలను తెల్పండి.
16. పాలలోని సంఘటితను ప్రభావితం చేయు వివిధ రకాల కారకాలను గూర్చి వ్రాయండి.
17. మంచి detergent మరియు sanitizers లకు ఉండవలసిన లక్షణాలను తెల్పండి.
18. HTST పద్ధతిలోని ఉపయోగాలను మరియు నిరుపయోగాలను తెల్పండి.

