

# 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. Give the composition of Buffalo milk.
2. Define Viscosity.
3. What is the confirmation test for coliforms ?
4. Mention the names of various important dairy moulds.
5. What are specific gravity values of Cow, Buffalo and Skim milk ?
6. What is sampling of milk ?
7. Define standardization of milk.
8. Define Pasteurization.
9. Mention different types of Boilers.
10. What is C.I.P. system ?

#### SECTION-B

5×6=30

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

11. How is water adulteration in milk estimated ?
12. Classify milk borne diseases with suitable examples.
13. Sketch a diagram of cream separator and label the parts.
14. What are the various factors affecting the composition of milk ?
15. Mention the desirable characteristics of a good detergent and sanitizers.
16. Explain different modes of milk transport.
17. Write in detail HTST system with the help of sketch diagram.
18. Discuss in detail SPC method.

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. గేదెపాలు composition తెలుపుము.
2. Viscosity ని నిర్వచించుము.
3. Coliform నిర్ధారణ పరీక్ష ఏమిటి?
4. పాడిపరిశ్రమలో వివిధ ముఖ్యమైన బూజులు పేర్లు తెలుపుము.
5. ఆవుపాలు, గేదెపాలు మరియు స్కిమ్ మిల్క్ ల specific gravity విలువలు ఏమిటి?
6. పాలు నమూనా సేకరణ అనగా నేమి?
7. పాల standardization ను నిర్వచించుము.
8. Pasteurization ను నిర్వచించుము.
9. వివిధ రకముల బాయిలర్ల పేర్లు తెలుపుము.
10. C.I.P. విధానము అనగా నేమి?

SECTION-B

5×6=30

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

(ii) ప్రతి ప్రశ్నకు ఆరు మార్కులు.

11. పాలలో నీళ్ళు కలిపి కల్తీచేసినట్లు ఏ విధంగా కనుగొందువు?
12. 'Milk borne diseases' ను ఉదాహరణలతో వర్ణించుము.
13. Cream separator బొమ్మ గీసి భాగములు గుర్తించుము.
14. పాల composition పైన ప్రభావం చూపే వివిధ అంశములు ఏమిటి?
15. మంచి detergent కు sanitizers ఉండవలసిన లక్షణములు తెలుపుము.
16. పాలను రవాణాచేయుటకు గల వివిధ వద్దతులు వివరించుము.
17. HTST విధానమును బొమ్మ సహాయంతో వివరంగా వ్రాయుము.
18. SPC వద్దతిని విపులంగా చర్చించుము.