



2113 (New)



Total No. of Questions : 18

Total No. of Printed Pages : 2

Reg. 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 cream separation ?
3. What is the objective of Pasteurization of milk ?
4. What is Sanitizer ? 
5. What is Toned milk ?
6. Define cream according to P.F.A.
7. Define Evaporated milk.
8. Define Channa as per P.F.A.
9. Define Packing.
10. Write about Packing of Butter.

SECTION – B

(5×6=30)

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

11. What are the various Plat form tests and quality control tests for milk ?
12. Write about the various parts of cream separator.
13. Write HTST Pasteurization method for milk.
14. Write on cleaning and sanitization of HTST Pasteurizer.
15. Write about manufacture of flavoured milk. 
16. Write about Desi method of ghee preparation.
17. Write briefly about the Ice cream manufacture with flow diagram.
18. Write about the khoa preparation by improved method.



2113 (New)

(Telugu Version)

Time : 3 Hours

Max. Marks : 50

SECTION - A

(10×2=20)

సూచనలు : (i) అన్ని ప్రశ్నలకు సమాధానములు వ్రాయుము.
(ii) ప్రతి ప్రశ్నకు రెండు మార్కులు.

1. పాల సేకరణ ప్రాంతము అనగానేమి ?
2. క్రింద వేరుపడడం ఏ సూత్రం ఆధారంగా జరుగుతుంది ?
3. పాలు పాశ్చరైజేషన్ చేయడం యొక్క ఉద్దేశ్యం ఏమిటి ?
4. శానిటైజర్ అనగానేమి ?
5. టోన్డ్ మిల్క్ అనగానేమి ?
6. P.F.A. ప్రకారం క్రింది నిర్వచించుము.
7. ఎవాపరేటెడ్ మిల్క్ ను నిర్వచించుము.
8. P.F.A.ల ప్రకారం చన్నాను నిర్వచించుము.
9. పేకింగును నిర్వచించుము.
10. బటర్ ను పేకింగు చేయడం గూర్చి వ్రాయుము.

SECTION - B

(5×6=30)

సూచనలు : (i) ఏవేని ఐదు ప్రశ్నలకు సమాధానములు వ్రాయుము.
(ii) ప్రతి ప్రశ్నకు ఆరు మార్కులు.

11. పాలకు నిర్వహించే వివిధ ప్లాంట్ ఫౌం పరీక్షలు, నాణ్యత నియంత్రణ పరీక్షలు ఏమిటి ?
12. క్రింద సెవరేటరు వివిధ భాగములను గూర్చి వ్రాయుము.
13. పాలను HTST పద్ధతిలో పాశ్చరైజేషన్ చేయు విధానం గూర్చి వ్రాయుము.
14. HTST Pasteurizer ను క్లిసింగు మరియు శానిటైజేషన్ చేయు విధానం వ్రాయుము.
15. ప్లేవర్డ్ మిల్క్ తయారీని గూర్చి వ్రాయుము.
16. దేశవాళి పద్ధతిలో నెయ్యి తయారీ విధానమును వ్రాయుము.
17. ఐస్ క్రిం తయారీని ఫ్లో డయాగ్రాం తో వివరింపుము.
18. ఆధునికీకరణ పద్ధతిలో కోవా తయారీని గూర్చి వ్రాయుము.