

09112**V**

Total No. of Questions - 25

Regd.

Total No. of Printed Pages - 2

No.

MILK PROCESSING & MILK PRODUCTS**Paper - II (English & Telugu Versions)****MODEL QUESTION PAPER****(For the Academic Year 2021-22 only)****Time : 3 Hours****Max. Marks : 50****SECTION - A****10×2=20****Note:** (i) Answer **ANY TEN** the questions. (ii) Each question carries **TWO** marks.

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

1. What is advantage of lactometer reading ?

లాక్టోమీటర్ యొక్క ప్రయోజనం ఏమిటి?

2. What is filtration of milk ?

పాలు వడపోత అంటే ఏమిటి?

3. Name the parts of cream separator.

క్రీమ్ సెపరేటర్ యొక్క భాగాల పేర్లు వ్రాయుము.

4. Define homogenization of milk.

“హోమోజినైజేషన్” ను నిర్వచించుము.

5. Define pasteurization.

పాశ్చరైజేషను నిర్వచించుము.

6. What is the function of FDV ?

FDV యొక్క పని ఏమిటి?

7. What is CIP?

C.I.P అంటే ఏమిటి?

8. Define Flavoured Milk.

సుగంధ పాలు (రుచిగల) ను నిర్వచించుము.

9. What is Toned and Double toned Milk?

టోన్డ్ మరియు డబుల్ టోన్డ్ పాలు అంటే ఏమిటి?

10. Define “Packing”.

‘ప్యాకింగ్’ ను నిర్వచించుము.

11. Define Cream.

‘క్రీమ్’ నిర్వచించండి.

12. What is AGMARK?
AGMARK అంటే ఏమిటి?
13. Define Ice cream.
'ఐస్ క్రీమ్'ను నిర్వచించండి.
14. Mention any four fermented milk products.
ఏవైనా నాలుగు పులియబెట్టిన పాల ఉత్పత్తులను పేర్కొనండి.
15. Define condensed milk.
'ఘనీకృత' పాలను నిర్వచించండి.

SECTION - B

5 × 6 = 30

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

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

16. Explain different modes of milk transport.
పాల రవాణా యొక్క వివిధ పద్ధతులను వివరించండి.
17. Explain the various factors affecting cream separation.
క్రీమ్ విభజనను ప్రభావితం చేసే వివిధ అంశాలను వివరించండి.
18. Write the advantages and disadvantages of Homogenization of milk.
హోమోజినైజేషన్ పాలయొక్క ప్రయోజనాలు మరియు దుష్ప్రయోజనాలు వ్రాయుము.
19. With the help of diagram explain water tube boiler.
రేఖాచిత్రం సహాయంతో వాటర్ ట్యూబ్ బాయిలర్‌ను వివరించండి.
20. Explain about the "Desi method" of Ghee preparation.
దేశి పద్ధతిలో నెయ్యి తయారీ గురించి వివరించండి.
21. Mention the method of manufacture of Ice-cream.
ఐస్ క్రీమ్ తయారీ పద్ధతిని పేర్కొనండి.
22. Explain the preparation method of "Dahi".
'దహి' తయారీ పద్ధతిని వివరించండి.
23. How do you prepare evaporated milk?
ఆవిరైన పాలను ఎలా తయారు చేస్తారు?
24. Write the preparation method of "Khoa".
'కోవా' తయారీ పద్ధతిని వ్రాయుము.
25. Briefly write about "Chocolate" flavoured Milk.
'చాక్లెట్' రుచిగల పాల గురించి క్లుప్తంగా వ్రాయుము.