

9110 (Old)



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

10×2=20

SECTION-A

- Note** :— (i) Answer ALL the questions.
(ii) Each question carries TWO marks.

1. Define milk as per PFA.
2. Give the principles of clarification.
3. Write specific gravity values of cow, buffalo and skim milk.
4. Define Pasteurization.
5. Mention the colour of cow and buffalo milks.
6. Define food intoxication.
7. Define standardization of milk.
8. Mention the quality standards as per 10 min RRT.
9. Name different modes of transport of milk.
10. What is the function of FDV ?

SECTION-B

5×6=30

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

11. Briefly write about nutritive value.
12. Explain in detail about Hamsa test.
13. Write in detail HTST system with the help of sketch diagram.
14. Mention the desirable characteristics of a good detergent and sanitizers.
15. Classify milk born diseases with suitable examples.
16. Explain in detail MBRT test.
17. Explain the various factors affecting cream separation.
18. Discuss in detail about platform tests.

9110 (Old)

P.T.O.

9110 (Old)

(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. PFA ప్రకారము పాలను నిర్వచించండి.
2. క్లారిఫికేషన్ ఉద్దేశ్యాలు వ్రాయండి.
3. ఆవు, గేదె మరియు స్కిమ్ మిల్క్ యొక్క విశిష్ట గురుత్వం విలువలను వ్రాయండి.
4. పాశ్చురైజేషన్‌ను నిర్వచించండి.
5. ఆవు మరియు గేదె పాల యొక్క రంగును తెలపండి.
6. విషపూరిత ఆహారం (Food intoxicification) ను నిర్వచించండి.
7. పాల యొక్క స్టాండర్డైజేషన్‌ను నిర్వచించుము.
8. 10 నిమిషాల RRT యొక్క నాణ్యతా ప్రమాణాలను తెలపండి.
9. పాల యొక్క వివిధ రవాణా పద్ధతులను తెలపండి.
10. FDV యొక్క విధులను తెలపండి.

SECTION-B

5×6=30

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

11. పాల యొక్క పోషక విలువలను క్లుప్తంగా వ్రాయండి.
12. హంసా పరీక్షను వివరించండి.
13. HTST పద్ధతిని వటము సహాయముతో వివరించుము.
14. మంచి డిటర్జెంట్లు మరియు సానిటైజరు యొక్క ముఖ్యమైన లక్షణాలను వ్రాయండి.
15. పాల ద్వారా సంక్రమించు వ్యాధులను ఉదాహరణతో వివరించండి.
16. MBRT పరీక్షను వివరించండి.
17. క్రిం సెవరేషన్‌కు దోహదపడు అంశాలను వివరించండి.
18. ఫ్లాట్‌ఫారం పరీక్షలను వివరముగా తెలపండి.