

# 9112



Total No. of Questions—18

Total No. of Printed Pages—2

Regd. No.

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

## 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 the composition of Indian butter ?
2. Mention the types of starter cultures.
3. Define "Paneer".
4. What is reconstituted milk ?
5. Write the composition of whole milk powder.
6. What is whey ?
7. Mention any *four* packing materials.
8. What is over-run in Ice-cream ?
9. Define Dahi.
10. Define "Sandesh".

#### SECTION-B

5×6=30

*Note* :— (i) Answer ANY FIVE questions.

(ii) Each question carries SIX marks.

11. Explain the role of ingredients in Ice-cream.
12. How do you prepare Srikhand ?
13. Explain the method of manufacturing process of sterilized milk.
14. Write about by-products and their utilization.
15. How do you prepare creamery method of butter ?
16. Write the preparation method of "Rasagulla".
17. Explain the problems in milk products manufacture and storage.
18. Write the preparation method of condensed milk.

# 9112

(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. దేశీయ వెన్న యొక్క సంఘటిత శాతాన్ని తెల్పండి.
2. Starter cultures లోని రకాలను తెల్పుము.
3. Paneer ను నిర్వచించుము.
4. Reconstituted పాలు అనగా నేమి?
5. Whole Milk Powder యొక్క సంఘటితను తెల్పండి.
6. Whey అనగా నేమి?
7. Packing Materials ఏవేని నాలుగు తెల్పండి.
8. ఐస్క్రీమ్ యొక్క over-run అనగా నేమి?
9. Dahi ను నిర్వచించండి.
10. Sandesh ను నిర్వచింపుము.

## SECTION-B

5×6=30

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

(ii) ప్రతి ప్రశ్నకు ఆరు మార్కులు.

11. Ice-cream లో కలిపే వదార్థాల పాత్రను గూర్చి వివరించండి.
12. Srikhand ను నీవు ఎలా తయారుచేయగలవు?
13. Sterilized పాల తయారీ పద్ధతిని గూర్చి వివరింపుము.
14. By-products గూర్చి మరియు వాటి వినియోగాలను గూర్చి వ్రాయండి.
15. Creamery పద్ధతిలో వెన్నను నీవు ఎలా తయారుచేయగలవు?
16. 'Rasagulla' ను తయారుచేయు పద్ధతిని గూర్చి వ్రాయండి.
17. పాల వదార్థాల తయారీ మరియు నిల్వచేయడంలో గల సమస్యలను వివరించండి.
18. Condensed పాల తయారీ పద్ధతిని గూర్చి వ్రాయండి.