

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY
(DDT)**

**Term-End Examination
December, 2012**

BPVI-017 : QUALITY ASSURANCE

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : Attempt any five questions. All questions carry equal marks. Question number 1 is compulsory.

1. Define the following terms. Attempt *any ten* : $1 \times 10 = 10$
- (a) PFA
 - (b) Codex Alimentarius
 - (c) Random sample
 - (d) ISO 9000
 - (e) Sampling
 - (f) Hedonic Scale
 - (g) Brust Factor
 - (h) GMP
 - (i) HACCP
 - (j) Sensory Evaluation
 - (k) Quality Policy
 - (l) Quality Assurance
 - (m) AGMARK

- | | | | |
|----|-----|--|---|
| 2. | (a) | Define Quality Control. Describe various functions of quality control unit. | 4 |
| | (b) | Describe the National Quality Control laws and associated institutions. | 6 |
| 3. | (a) | What are the seven principles of HACCP ? Give the difference between Risk and hazard. | 5 |
| | (b) | What is sensory evaluation ? Describe the role of primary senses in judging the products ? | 5 |
| 4. | (a) | What are platform tests ? Why these are done ? | 3 |
| | (b) | Explain the Dye Reduction Test. | 3 |
| | (c) | Describe the commonly used acidulants. | 4 |
| 5. | (a) | What is packaging ? Explain the different tests conducted for the rigid packaging materials. | 7 |
| | (b) | What are the specifications for lactox as per IS 1000-1989 | 3 |
| 6. | (a) | Give the procedure for determination of Reidert-Meissl value to detect adulteration in Ghee. | 5 |
| | (b) | What are the various equipments used in laboratory & explain in detail any two of them. | 5 |

7. (a) Give description of food safety and standard act, 2006 5
- (b) Explain the difference platform tests used for milk in Dairies. 5
8. Write short notes on *any five* : 2x5=10
- (a) Rosalic acid test
- (b) Invert sugar
- (c) The Export Inspection council of India (EIC)
- (d) Butyro Refractometer Reading
- (e) Titratable value
- (f) Scorched particles.
-

डेरी प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा
(डी.डी.टी.)

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2012

बी.पी.वी.आई.-017 : गुणवत्ता आश्वासन

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। सभी प्रश्नों के समान अंक हैं।

1. किन्हीं दस को परिभाषित कीजिए : 1x10=10
- (a) पी एफ ए
 - (b) कोडेक्स ऐलिमेन्टेरियस
 - (c) यादृच्छिक प्रतिदर्श
 - (d) आई एस ओ 9000
 - (e) प्रतिदर्श लेना
 - (f) हेडोनिक पैमाना
 - (g) ब्रस्ट कारक
 - (h) जी एम पी
 - (i) हैसप
 - (j) संवेदी मूल्यांकन
 - (k) गुणवत्ता नीति
 - (l) गुणवत्ता आश्वासन
 - (m) एगमार्क

2. (a) गुणवत्ता नियंत्रण को परिभाषित कीजिए। गुणवत्ता नियंत्रण एकक के विविध प्रकार्यों का वर्णन कीजिए। 4
- (b) राष्ट्रीय गुणवत्ता नियंत्रण कानूनों का वर्णन कीजिए। एवं संबद्ध संस्थानों की सूची दीजिए। 6
3. (a) हैसप के सात सिद्धांत क्या हैं? जोखिम और खतरे के अंतर को स्पष्ट कीजिए। 5
- (b) संवेदी मूल्यांकन क्या है? उत्पादों की जाँच करने में प्राथमिक इंद्रियों की भूमिका का वर्णन कीजिए। 5
4. (a) प्लैटफार्म परीक्षण क्या है? तथा ये क्यों किये जाते हैं? 3
- (b) डाई न्यूनीकरण परीक्षण को स्पष्ट कीजिए। 3
- (c) सामान्यतौर पर प्रयुक्त आम्लीकारकों की व्याख्या कीजिए। 4
5. (a) पैकेजिंग क्या है? ठोस पैकेजिंग सामग्रियों के लिए किए जाने वाले विभिन्न परीक्षणों को स्पष्ट कीजिए। 7
- (b) आई एस 1000-1989 के अनुसार लैक्टोज के लिए विनिर्देशन क्या है? 3
6. (a) घी में मिलावट का पता लगाने के लिए रिचर्ड मिसल मान के निर्धारण की विधि लिखिए। 5
- (b) प्रयोगशाला में प्रयुक्त विविध उपकरण कौन से हैं? इनमें से किन्हीं दो को सविस्तार स्पष्ट कीजिए। 5

7. (a) खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 का वर्णन 5
कीजिए।
- (b) डेरियों के दूध के लिए, प्रयुक्त विभिन्न प्लेटफार्म परीक्षणों 5
का वर्णन कीजिए।
8. किन्हीं पाँच पर संक्षेप में नोट लिखिए : 2x5=10
- (a) रोसेलिक अम्ल परीक्षण
- (b) अपवृत्त (इनवर्ट) शर्करा
- (c) भारतीय निर्यात निरीक्षण परिषद (ई.आई.सी.)
- (d) ब्यूटाइरो रिफ्रेक्टोमीटर रीडिंग
- (e) अनुमापनीय मान
- (f) जले हुए कण
-