

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY (DDT)**

**Term-End Examination**

**December, 2015**

**BPVI-017 : QUALITY ASSURANCE**

*Time : 2 hours*

*Maximum Marks : 50*

**Note :** *Attempt any five questions. All questions carry equal marks.*

1. Tick the correct answer given as (i),(ii),(iii) for the following statements : **10x1=10**
- (a) Taste perceived at the tip and along the sides of tongue.
- (i) Sweet
  - (ii) Sour
  - (iii) Salty
- (b) This is extracted from the seeds of plant *Bixa Orillena* :
- (i) Saffron
  - (ii) Carmel
  - (iii) Annatto
- (c) All conditions and measures to ensure the safety and suitability of food at all levels of Food Chain.
- (i) Food Safety
  - (ii) Food Quality
  - (iii) Food hygiene

- (d) Frame Work for setting, reviewing and meeting quality management system, required and commitment of organisation to continual improvement :
  - (i) Quality manual
  - (ii) Quality Policy
  - (iii) Quality assurance
- (e) Obtaining evidence (in advance) that the specific and general control measures of the HACCP plan are effective :
  - (i) Validation
  - (ii) Verification
  - (iii) Monitoring
- (f) Textural property characterized by ease with which a substance may be separated into small particles :
  - (i) Coarse
  - (ii) Croky
  - (iii) Crumbly
- (g) A sensation imparted by material that is thick, coats the mouth, is not easily diluted by saliva and is difficult to swallow :
  - (i) Soggy
  - (ii) Rubbery
  - (iii) Slimy
- (h) Having an even surface or consisting devoid of roughness in taste and Flavour :
  - (i) Smooth
  - (ii) Homogenous
  - (iii) Cohesive

- (i) Saturated by moisture and heavy, wet or soaked :
- (i) Coarse
- (ii) Soggy
- (iii) Rubbery
- (j) It is a stabilizer obtained from microbes :
- (i) Dextran
- (ii) Furcellaran
- (iii) Alginate

2. Match the word given under Column B with correct statement given under Column A in the following : **10x1=10**

Column - A		Column - B	
(a)	The likelihood that an adverse health effect will occur within a population as a result of hazard in Food.	(i)	quality
(b)	Assurance that Food will not cause any harm to human health when prepared and consumed as per its intended use.	(ii)	Hazard
(c)	Part of quality management Focused on providing confidence that quality requirement will be fulfilled.	(iii)	Quality manual
(d)	One of the component of quality	(iv)	Risk
(e)	Progressive neurological disorder of cattle that result from an infective unconventional transmissible agent.	(v)	Dioxin
(f)	Popular name for the family of halogenated organic compound.	(vi)	Quality Assurance
(g)	Written document of the guidelines describing the procedure, equipment facilities and control for operational conditions to ensure that Food meet the consumers needs and also give them safety and reliability.	(vii)	Nutrition
(h)	It is a controlled document, which include scope of quality system procedure description of the sequences and interactions of the processes.	(viii)	Food Safety
(i)	Agent or condition of Food with the potential to cause an adverse health effect.	(ix)	GMP
(j)	Degree to which a set of inherent characteristics fulfill requirement.	(x)	Madcow disease

3. (a) Mention five important common tests for all kind of semi-rigid packaging material. 5
- (b) What are the important tests for glass containers to be performed in the laboratory ? 5
4. Write short notes on **any five** of the following : 5x2=10
- (a) CFB Boxes
- (b) Stabilizers
- (c) Natural Food colours
- (d) Platform tests
- (e) Codex Alimentarius
- (f) BIS
- (g) Food Safety and Standard Act-2006
5. Define **any ten** of the following : 10x1=10
- (a) HPLC
- (b) Emulsifier
- (c) WTO
- (d) DMC
- (e) AGMARK
- (f) Taste receptors
- (g) Palate
- (h) Flavour
- (i) Palatable
- (j) Score Card
- (k) Organoleptic tests
6. (a) Give the advantages and limitations of corrugated Fibre Board boxes. 5
- (b) Discuss the properties and applications of paper and paper board in dairy industry. 5

7. (a) Give the score card for milk powder. 5  
(b) Discuss desirable and undesirable attributes of ghee. 5
8. (a) List the objectives of Food Safety and Standard Act-2006. Which of the enactment and orders relating to food have been repeated after the commencement of this Act ? 5  
(b) Discuss the main objectives of either quality council of India or the export inspection council of India. 5
-

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2015

बी.पी.वी.आई.-017 : गुणवत्ता आश्वासन

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

1. निम्नलिखित कथनों के लिए, दिए गए विकल्पों (i),(ii),(iii) से उचित उत्तर का चयन करें : 10x1=10
- (a) जीभ के अग्रभाग और साथ ही जीभ के दोनों तरफ, महसूस किया जाने वाला स्वाद है :
- (i) मीठा
  - (ii) खट्टा
  - (iii) नमकीन
- (b) बिक्सा ऑरीलेना नामक पौधे के बीजों का रस :
- (i) केसर
  - (ii) कार्मल
  - (iii) अँनेटो

- (c) खाद्य श्रृंखला के सभी स्तरों पर खाद्यपदार्थ की सुरक्षा एवं उपयुक्तता सुनिश्चित करने की सभी शर्तें एवं उपाय :
- (i) खाद्य सुरक्षा
  - (ii) खाद्य गुणवत्ता
  - (iii) खाद्य स्वच्छता-विज्ञान
- (d) संगठन के निरंतर सुधार के लिए संगठन की प्रतिबद्धता के संबंध में आवश्यक ढाँचा ताकि गुणवत्ता प्रबंधन पद्धति का निर्धारण, समीक्षा एवं इसकी पूर्ति संभव हो, कहलाता है :
- (i) गुणवत्ता मैनुअल
  - (ii) गुणवत्ता नीति
  - (iii) गुणवत्ता आश्वासन
- (e) साक्ष्यों की पहले से प्राप्ति करना ताकि सिद्ध हो कि हैसप योजना के नियंत्रण संबंधी विशिष्ट और सामान्य उपाय प्रभावी हैं, कहलाता है :
- (i) वैधीकरण
  - (ii) सत्यापन
  - (iii) निगरानी
- (f) मामले के आधार पर संरचना संबंधी उस गुणधर्म को दर्शाना जिससे पदार्थ को छोटे कणों में परिवर्तित किया जा सकता है :
- (i) मोटा दानेदार
  - (ii) क्रॉकी
  - (iii) मुरमुरा

(g) किसी ऐसी सामग्री को खाने से पता लगना कि यह मोटी और मुँह में चिपकती है और थूक से आसानी से घुलती नहीं और इसे निगलना कठिन है, ऐसी सामग्री है :

(i) गीली और नर्म

(ii) रबड़दार

(iii) चिपचिपी

(h) स्वाद और महक में एक समान और खुरदरापन रहित :

(i) समुचित

(ii) समांगी

(iii) ठोस

(i) नमी से संतृप्त और भारी, गीली या भीगी हुई :

(i) मोटे दानेदार

(ii) गीली और नर्म

(iii) रबड़दार

(j) सूक्ष्मजीवों(रोगाणुओं) से प्राप्त स्थिरीकारक :

(i) डेक्सट्रान

(ii) फरसेलारान

(iii) ऐल्जिनेट



2. कॉलम 'ख' में दिए गए शब्दों का मिलान, कॉलम 'क' के सही कथनों से कीजिए :

10x1=10

कॉलम - क		कॉलम - ख	
(a)	ऐसी संभावना कि खाद्य संकट के परिणाम के रूप में आबादी में प्रतिलोम स्वास्थ्य प्रभाव की उत्पत्ति होगी।	(i)	गुणवत्ता
(b)	आश्वासन कि यदि खाद्य पदार्थ को इसके लक्षित उपयोग के हिसाब से बनाया और खाया जाये तो मानव के स्वास्थ्य को इससे कोई नुकसान नहीं होगा।	(ii)	खतरा
(c)	आत्मविश्वास प्रदान करने पर लक्षित, गुणवत्ता प्रबंधन पद्धति का भाग कि इससे गुणवत्ता संबंधी आवश्यकता की पूर्ति होगी।	(iii)	गुणवत्ता मैनुअल
(d)	गुणवत्ता का एक घटक।	(iv)	जोखिम
(e)	गाय में निरंतर बढ़ने वाला तंत्रिका दोष जो कि किसी संक्रामक अपारंपरिक संचरणीय कर्मक का परिणाम होता है।	(v)	डाइऑक्सिन
(f)	हैलोजनी जैविक यौगिक के परिवार के लिए सुप्रचलित नाम।	(vi)	गुणवत्ता आश्वासन
(g)	ग्राहकों की खाद्य आवश्यकताओं की पूर्ति और इनके सुरक्षा विश्वसनीयता देना सुनिश्चित करने के लिए दिशा-निर्देशों का लिखित दस्तावेज जिसमें परिचालन संबंधी शर्तों को नियंत्रित करने और संबद्ध सुविधाओं, कार्यविधि एवं उपकरणों की जानकारी सम्मिलित होती है।	(vii)	पोषण
(h)	नियंत्रित दस्तावेज जिसमें गुणवत्ता पद्धति की कार्यविधि को दायरा और श्रृंखलाओं का पूर्ण ब्यौरा और प्रक्रमों की अतःक्रिया की जानकारी सम्मिलित होती है।	(viii)	खाद्य सुरक्षा
(i)	खाद्य पदार्थ संबंधी कर्मक या दशा जिससे स्वास्थ्य पर कुप्रभाव पड़ने की संभावना बनी रहती है।	(ix)	जी.एम.पी
(j)	आवश्यकताओं की पूर्ति करने वाली सहज विशेषताओं से संबंधित कोटि।	(x)	मैडकाओ रोग

3. (a) सभी प्रकार की अर्ध ठोस पैकेजिंग सामग्री के लिए पाँच 5  
महत्वपूर्ण सामान्य परीक्षणों को लिखिए।  
(b) प्रयोगशाला में प्रयुक्त काँच के बर्तनों के लिए महत्वपूर्ण 5  
परीक्षणों कौन से हैं ?

4. संक्षेप में किन्हीं पाँच पर नोट लिखिए : 5x2=10

- (a) सी.एफ.बी. बॉक्स
- (b) स्थिरीकारक
- (c) प्राकृतिक खाद्य वर्ण
- (d) प्लेटफार्म परीक्षण
- (e) कोडेक्स एलिमेनट्रियस
- (f) बी.आई.एस
- (g) खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम-2006

5. परिभाषित कीजिए ( किन्हीं दस ) : 10x1=10

- (a) एच.पी.एल.सी.
- (b) पायसीकारक
- (c) डब्ल्यू टी ओ
- (d) डी एम सी
- (e) एगमार्क
- (f) स्वाद ग्राही
- (g) तालु
- (h) सुरूचि ( महक )
- (i) स्वादिष्ट
- (j) स्कोर कार्ड
- (k) इंद्रियग्राही परीक्षण

- |    |     |   |   |
|----|-----|---|---|
| 6. | (a) | नालीदार रेशा बोर्ड बाक्सों के लाभों एवं हानियों को लिखिए।   | 5 |
|    | (b) | डेरी उद्योग में पेपर और पेपर बोर्ड के गुणधर्मों और अनुप्रयोग की चर्चा कीजिए।  | 5 |
| 7. | (a) | दुग्ध पाउडर के लिए स्कोर कार्ड दीजिए।   | 5 |
|    | (b) | घी की वांछनीय और अवांछनिय विशेषताओं की चर्चा कीजिए।   | 5 |
| 8. | (a) | खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम - 2006 के उद्देश्यों को सूचीबद्ध कीजिए, इस अधिनियम के आरंभ होने के बाद से खाद्य संबंधी किन अधिनियमों और आदेशों को निरस्त कर दिया गया है ? | 5 |
|    | (b) | भारत के गुणवत्ता परिषद और भारत के निर्यात निरीक्षण परिषद में से किसी एक के मुख्य उद्देश्यों की चर्चा कीजिए।   | 5 |
-