

**DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY (DMT)**

**Term-End Examination**

**December, 2015**

**00977**

**BPVI-025 : MEAT PACKAGING AND QUALITY ASSURANCE**

*Time : 2 hours*

*Maximum Marks : 50*

---

*Note : Attempt any five questions. Question No. 1 is compulsory. Each question carries equal marks.*

---

1. Fill in the blanks (any ten) : 10x1=10
- (a) Full form of PET is \_\_\_\_\_.
  - (b) \_\_\_\_\_ is a quality parameter of meat.
  - (c) Polyamide film is called as \_\_\_\_\_ in packaging trade.
  - (d) \_\_\_\_\_ is a very popular sanitizer.
  - (e) Full form of SSOP is \_\_\_\_\_.
  - (f) Hedonic scale is used for \_\_\_\_\_ evaluation of meat products.
  - (g) PFA stands for \_\_\_\_\_.
  - (h) BIS stands for \_\_\_\_\_.
  - (i) Full form of MAP is \_\_\_\_\_.
  - (j) ISO stands for \_\_\_\_\_.
  - (k) \_\_\_\_\_ packaging is ideal for uneven meat cuts.
  - (l) Whiskers in meat is caused by \_\_\_\_\_.
2. (a) What are the functions of a food package ? 2
- (b) What do you mean by retail packaging and bulk packaging ? 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub>+2<sup>1</sup>/<sub>2</sub>=5
- (c) Write short note on aseptic packaging. 3

3. (a) Define food hygiene. 2  
 (b) Write a short note on standard operating procedure of slaughter house cleaning. 6  
 (c) What do you mean by probiotic ? 2
4. (a) Classify packaging materials with examples. 2  
 (b) Differentiate between vacuum and modified atmosphere packaging. 2  
 (c) What type of packaging material do you use for packing of cured, cooked and dehydrated meats ? 6
5. (a) What is spoilage ? Write the factors responsible for spoilage of meat. 1+3  
 (b) Describe briefly the methods of carcass decontamination. 6
6. Write short notes (**any four**) : 2½x4=10  
 (a) Sanitizer  
 (b) Vacuum packaging  
 (c) Flavour of meat  
 (d) MFPO, 1973  
 (e) Spoilage of egg  
 (f) Meat regulations
7. (a) What is meant by sensory evaluation ? 2  
 (b) Differentiate between consumer panel and specialized sensory panel. 3  
 (c) Write about the eligibility criteria for selection of sensory panel. 5
8. (a) What are the principles of a HACCP ? 4  
 (b) Write about the safe food handling practices which should be followed by the consumers at kitchen level. 6

माँस प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा ( डी.एम.टी. )

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2015

बी.पी.वी.आई.-025 : मीट पैकेजिंग एवं गुणवत्ता आश्वासन

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रश्न संख्या 1 का उत्तर देना अनिवार्य है। सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए ( किन्हीं दस ) : 10x1=10
- (a) पी ई टी का पूरा नाम \_\_\_\_\_ है।
- (b) \_\_\_\_\_, माँस का गुणवत्ता प्राचल है।
- (c) पैकेजिंग ट्रेड में पॉलिएमाइड फिल्म को \_\_\_\_\_ कहते हैं।
- (d) \_\_\_\_\_ बेहद लोकप्रिय स्वच्छक है।
- (e) एस एस ओ पी का पूरा नाम \_\_\_\_\_ है।
- (f) हेडोनिक पैमाने का प्रयोग, माँस उत्पादों के \_\_\_\_\_ मूल्यांकन के लिए किया जाता है।
- (g) पी एफ ए से आशय \_\_\_\_\_ से है।
- (h) बी आई एस से आशय \_\_\_\_\_ से है।
- (i) एम ए पी का पूरा नाम \_\_\_\_\_ है।
- (j) आई एस ओ से आशय \_\_\_\_\_ से है।

- (k) \_\_\_\_\_ पैकेजिंग, मीट के असमुचित कटे भागों के लिए आदर्श है।
- (l) मीट में व्हीस्करों (Whiskers) के होने का कारण \_\_\_\_\_ है।
2. (a) खाद्य पैकेज के प्रकार्य क्या हैं? 2
- (b) फुटकर पैकेजिंग और थोक पैकेजिंग से आप क्या समझते हैं?  $2\frac{1}{2} + 2\frac{1}{2} = 5$
- (c) कीटाणुरहित पैकेजिंग पर संक्षेप में नोट लिखिए। 3
3. (a) खाद्य स्वच्छता को परिभाषित कीजिए। 2
- (b) बूचड़खाना साफ-सफाई की मानक परिचालन विधि पर संक्षेप में नोट लिखिए। 6
- (c) प्रोबायोटिक से आप क्या समझते हैं? 2
4. (a) पैकेजिंग सामग्रियों को सोदाहरण वर्गीकृत कीजिए। 2
- (b) निर्वात एवं परिवर्तित वायुमंडलीय पैकेजिंग के अंतर को स्पष्ट कीजिए। 2
- (c) क्यूर्ड, पके हुए और शुष्कित मीट की पैकिंग के लिए आप किस किस्म की पैकेजिंग सामग्री का प्रयोग करते हैं? 6
5. (a) विकृति क्या है? मीट-विकृति के लिए कौन से कारक उत्तरदायी हैं? लिखिए। 1+3
- (b) मृत पशु विसंदूषण की विधियों का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 6

6. संक्षेप में (किन्हीं चार) पर नोट लिखिए : 2½x4=10
- (a) स्वच्छक
  - (b) निर्वात पैकेजिंग
  - (c) मीट की सुगंध
  - (d) एम एफ पी ओ, 1973
  - (e) अंडे की विकृति
  - (f) मीट विनियम
7. (a) संवेदी मूल्यांकन से क्या आशय है? 2
- (b) उपभोक्ता पैनल और विशिष्ट संवेदी पैनल के अंतर को स्पष्ट कीजिए। 3
- (c) संवेदी पैनल के चयन के पात्रता (eligibility) मानकों के बारे में लिखिए। 5
8. (a) हैस्प के सिद्धांत क्या हैं? 4
- (b) रसोई में उपभोक्ताओं द्वारा किन सुरक्षित भोजन संभाल संबंधी व्यवहारों का अनुसरण किया जाना चाहिए ? लिखिए। 6
-