

DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY (DMT)

Term-End Examination

December, 2016 00133

BPVI-025 : MEAT PACKAGING AND QUALITY ASSURANCE

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

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

1. Fill in the blanks (any ten) : 10x1=10
- (a) Nitrogen is used in MAP as _____ gas.
 - (b) Polyethylene can be safely used for packaging upto a temperature of _____ °C.
 - (c) Tetrapack is an example of _____ packaging.
 - (d) _____ film is usually called nylon in packaging trade.
 - (e) The four basic tastes are _____, _____, _____ and _____.
 - (f) Full form of FAO is _____.
 - (g) _____ test is done to assess the minimum concentration at which each panel member is able to identify a particular taste.
 - (h) Specialized panel requires _____ number of trained or experienced persons.
 - (i) Iodophor is used as _____ in meat plant.

- (j) _____ packaging is ideal for irregular or uneven cuts of fresh meat.
- (k) Among organic acids, _____ acid is used to sanitize the carcasses.
- (l) Canned meat is shelf stable at ambient temperature for _____ years.
2. (a) Write different functions of a food package. **4**
- (b) Describe the applications of a shrink film. **3**
- (c) How does vacuum packaging differ from modified atmosphere packaging ? **3**
3. (a) What are the packaging requirements of frozen meat ? **3**
- (b) Define sensory evaluation. **2**
- (c) Enlist various sensory characteristics that can be judged by our senses. **2**
- (d) Write a note on hedonic scale in sensory evaluation. **3**
4. (a) What are the packaging principles and techniques for cured meat products ? **3**
- (b) What do you understand by hygiene ? What is its role in clean meat production ? **3**
- (c) Write four simple steps that can be followed for food safety. **4**
5. (a) Describe food quality assurance practices at the kitchen level. **5**
- (b) What do you mean by probiotics ? **2**
- (c) Write a note on risk analysis for meat production and processing. **3**

6. (a) Enlist the properties of a good sanitizer. 4
(b) How will you clean mixed type of soil usually found in a meat plant ? 3
(c) Differentiate between quality control and quality assurance. 3
7. (a) Enumerate different approaches used for carcass sanitization. 3
(b) Describe the factors responsible for egg spoilage. 4
(c) Enlist various types of sealing machines for thermoplastic films/pouches. 3
8. Write short on the following (any four) : 4x2.5=10
(a) Bulk packaging
(b) Consumer panel
(c) Use of aluminium foil for food packaging
(d) Standard Operating Procedure (SOP) for sanitation
(e) Self contained cleaning system
(f) Spoilage of meat
-

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2016

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 करना अनिवार्य है। सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. किन्हीं दस रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए : 10x1=10
- (a) नाइट्रोजन का एम.ए.पी. में _____ गैस के रूप में प्रयोग होता है।
- (b) पैकेजिंग के लिए पॉलिथीलिन का, _____ ° से. के तापमान तक सुरक्षित तरीके से प्रयोग किया जा सकता है।
- (c) टेट्रापैक, _____ पैकेजिंग का उदाहरण है।
- (d) _____ फिल्म को पैकेजिंग ट्रेड में आम तौर पर नायलोन कहते हैं।
- (e) चार बुनियादी स्वाद हैं, _____, _____, _____ और _____।
- (f) एफ.ए.ओ. का पूरा नाम _____ है।
- (g) _____ परीक्षण किया जाता है ताकि प्रत्येक पैनल सदस्य को किसी खास स्वाद की पहचान करने के योग्य बनाने के लिए न्यूनतम सांद्रण का पता लगाना संभव हो।
- (h) विशिष्ट पैनल में _____ प्रशिक्षित या अनुभवी व्यक्तियों की संख्या का होना ज़रूरी है।

- (i) आयोडोफोर का प्रयोग, मीट संयंत्र में _____ के रूप में किया जाता है।
- (j) _____ पैकेजिंग, ताजे मीट के असमुचित और छोटे-बड़े तरीके से कटे भागों के लिए, सबसे अच्छी मानी जाती है।
- (k) जैविक (आर्गेनिक) अम्लों में से _____ अम्ल का प्रयोग मृत पशु के रोगाणुनाशन के लिए किया जाता है।
- (l) डिब्बाबंद मीट _____ वर्षों के लिए परिवेशी तापमान पर सही अवस्था में खाने योग्य बना रह सकता है।
2. (a) खाद्य पैकेज के विभिन्न प्रकार्यों को लिखिए। 4
- (b) सिकुड़नेवाली (shrink) फिल्म के प्रयोग का वर्णन कीजिए। 3
- (c) निर्वात पैकेजिंग रूपांतरित वायुमंडल पैकेजिंग से कैसे भिन्न होती है? 3
3. (a) हिमशीतित मीट की पैकेजिंग के लिए किन बातों को ध्यान में रखना ज़रूरी है? 3
- (b) संवेदी मूल्यांकन को परिभाषित कीजिए। 2
- (c) किन विविध संवेदी विशेषताओं की जाँच, हम अपनी ज्ञानेन्द्रियों से कर सकते हैं? सूचीबद्ध कीजिए। 2
- (d) संवेदी मूल्यांकन में हेडॉनिक पैमाने पर टिप्पणी कीजिए। 3
4. (a) संसाधित मीट उत्पादों के लिए पैकेजिंग संबंधी सिद्धांतों और तकनीकों के बारे में लिखिए। 3
- (b) स्वच्छता से आप क्या समझते हैं? साफ माँस उत्पादन में इसकी भूमिका क्या है? 3
- (c) खाद्य सुरक्षा के लिए किन चार सरल चरणों का अनुसरण किया जा सकता है? 4

5. (a) रसोई स्तर पर खाद्य गुणवत्ता के आश्वासन संबंधी व्यवहारों का वर्णन कीजिए। 5
- (b) प्रोबायोटिक्स से आप क्या समझते हैं? 2
- (c) माँस उत्पादन एवं प्रसंस्करण के लिए जोखिम विश्लेषण पर टिप्पणी कीजिए। 3
6. (a) अच्छे स्वच्छता कर्मक के गुणों को सूचीबद्ध कीजिए। 4
- (b) माँस संयंत्र में आमतौर पर पाई जाने वाली मिश्रित प्रकार की गंदगी को आप कैसे साफ करेंगे? 3
- (c) गुणवत्ता नियंत्रण और गुणवत्ता आश्वासन के अंतर को स्पष्ट कीजिए। 3
7. (a) मृत पशु की साफ-सफाई के लिए किन विभिन्न पद्धतियों का प्रयोग किया जाता है? सूचीबद्ध कीजिए। 3
- (b) अंडे के खराब होने के लिए उत्तरदायी कारकों का वर्णन कीजिए। 4
- (c) थर्मोप्लास्टिक फिल्मों/पाउचों के लिए विविध किस्मों की सीलिंग मशीनों को सूचीबद्ध कीजिए। 3
8. संक्षेप में (किन्हीं चार) पर टिप्पणी कीजिए : 4x2.5=10
- (a) थोक पैकेजिंग
- (b) उपभोक्ता पैनल
- (c) खाद्य पैकेजिंग के लिए ऐल्युमिनियम फॉयल का उपयोग
- (d) स्वच्छता की मानक परिचालन प्रक्रियाएं (एस.ओ.पी.)
- (e) स्वचालित साफ-साफाई की व्यवस्था
- (f) मीट का खराब हो जाना