

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY
(DDT)**

Term-End Examination

December, 2017

01367

BPVI-017 : QUALITY ASSURANCE

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : Attempt any *five* questions. All questions carry equal marks. Question no. 1 is **compulsory**.

1. Define any *ten* of the following terms : *10×1=10*
- (a) FSSAI
 - (b) BIS
 - (c) Titratable Acidity
 - (d) LLDPE
 - (e) TQM
 - (f) Food Borne Illness
 - (g) Standard Plate Count
 - (h) Resazurin Reduction (RR)
 - (i) Atomic Absorption Spectrophotometer
 - (j) Rancimat
 - (k) AGMARK
 - (l) CMC
 - (m) Food Quality

2. (a) What are the basic quality control activities ? Describe the role of quality control in preventing the adulteration of milk and milk products. 5
- (b) Describe different types of food hazards with examples. 5
3. (a) Explain important properties of paper as packaging material and its application in the dairy industry. 5
- (b) What are the merits and demerits of glass as packaging material ? 5
4. (a) What are the various microbiological tests performed in the dairy industry ? 5
- (b) Name the primary senses of human beings. 5
5. (a) Describe the Gerber method for determination of fat in milk. 5
- (b) Give the scheme for detection of coliforms in milk. 5
6. (a) What are desirable and undesirable sensory attributes of ghee ? Give the BIS scorecard for ghee. 5
- (b) What is HACCP ? Explain its principles. 5

7. (a) List the platform tests conducted at the reception dock. 4
- (b) What are the natural and artificial sweeteners ? Give two examples of each. 6
8. Write short notes on any *five* of the following : $5 \times 2 = 10$
- (a) Hehner Test for Preservative
- (b) Food Safety
- (c) Biosafety Cabinets
- (d) ISO 22000
- (e) Pyne's Method.
- (f) Sensory Evaluation of Dahi
-

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2017

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 । प्रश्न सं. 1 अनिवार्य है ।

1. निम्नलिखित में से किन्हीं दस पदों को परिभाषित कीजिए :

10×1=10

- (क) एफ.एस.एस.ए.
- (ख) बी.आई.एस.
- (ग) अनुमाप्य अम्लता
- (घ) एल.एल.डी.पी.ई.
- (ङ) टी.क्यू.एम.
- (च) खाद्य जनित रोग
- (छ) मानक प्लेट गणना
- (ज) रेसैज्यूरिन रिडक्शन (आर.आर.)
- (झ) परमाण्वीय अवशोषण स्पेक्ट्रोफोटोमीटर
- (ञ) रैन्सीमैट
- (ट) एगमार्क
- (ठ) सी.एम.सी.
- (ड) खाद्य गुणवत्ता

2. (क) बुनियादी गुणवत्ता नियंत्रण क्रियाएँ क्या हैं ? दूध और दुग्ध उत्पादों में मिलावट की रोकथाम में गुणवत्ता नियंत्रण की भूमिका का वर्णन कीजिए । 5
- (ख) खाद्य संकट के विभिन्न प्रकारों का वर्णन, उदाहरणों सहित कीजिए । 5
3. (क) पैकेजिंग सामग्री के रूप में कागज़ के महत्वपूर्ण गुणों और डेरी उद्योग में इसके अनुप्रयोग की व्याख्या कीजिए । 5
- (ख) पैकेजिंग सामग्री के रूप में काँच के गुण और दोष क्या हैं ? 5
4. (क) डेरी उद्योग में प्रयुक्त विविध सूक्ष्मजीवीय परीक्षण कौन-से हैं ? 5
- (ख) मनुष्यों की मूल इन्द्रियों के नाम लिखिए । 5
5. (क) दूध में वसा के निर्धारण की गर्बर विधि का वर्णन कीजिए । 5
- (ख) दूध में कॉलिफॉर्म की जाँच की विधि बताइए । 5
6. (क) घी की वांछनीय और अवांछनीय संवेदी विशेषताएँ क्या हैं ? घी के लिए बी.आई.एस. स्कोरकार्ड की प्रस्तुति कीजिए । 5
- (ख) हैसप (HACCP) क्या है ? इसके सिद्धांतों की व्याख्या कीजिए । 5

7. (क) दुग्ध प्रापण केंद्र में किए जाने वाले प्लेटफ़ार्म परीक्षणों को सूचीबद्ध कीजिए। 4

(ख) प्राकृतिक और कृत्रिम मधुरक (sweetener) कौन-से हैं ? प्रत्येक के दो-दो उदाहरण दीजिए। 6

8. निम्नलिखित में से किन्हीं पाँच पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : 5×2=10

(क) परिरक्षक हेतु हेनर परीक्षण

(ख) खाद्य सुरक्षा

(ग) जैवसुरक्षा कैबिनेट

(घ) आई.एस.ओ. 22000

(ङ) पाइन्स (Pyne's) विधि

(च) दही का संवेदी मूल्यांकन
