

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY
(DDT)**

Term-End Examination

01255

December, 2018

BPVI-017 : QUALITY ASSURANCE

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

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

1. Explain any five of the following : $5 \times 2 = 10$

- (a) Genetically Modified Food**
- (b) Quality Control**
- (c) Food Hazard**
- (d) Codex Alimentarius**
- (e) Method for Yeast and Mould Count**
- (f) Low Density Polyethylene Film**

2. What is Food Safety and Standards Act, 2006 ?

Describe its important features.

10

3. Fill in the blanks.

$10 \times 1 = 10$

(a) _____ attributes can be judged with
human senses.

(b) _____ are the remains of the drugs
given to cure the milch animal.

(c) Specially designed refractometer used to
determine refractive index of ghee is called
_____.

(d) Full form of LCMS is _____.

(e) SS disc with holes and a long handle
welded in the middle is _____.

(f) A textural property characterized by a dry,
powdery oral sensation is _____.

(g) Dart impact resistance test in plastic films
and laminates performed as described in IS
_____.

- (h) The roof of the mouth is called _____.
- (i) Gas related problems in human beings are termed as _____.
- (j) PCR is _____ method.
4. Write short notes on any ***two*** of the following : $2 \times 5 = 10$
- (a) Determination of titrable acidity in milk
 - (b) Sensory evaluation of Dahi with score-card
 - (c) Instrument required for microbiological testing
5. What are the requirements for sensory evaluation ? Design a sensory evaluation laboratory and explain its important areas. **10**
6. Explain the following : **$2 \times 5 = 10$**
- (a) ISO
 - (b) Determination of SNF by Volumetric/Lactometer Method

7. Explain the following :

$$4 \times 2 \frac{1}{2} = 10$$

(a) COB Test

(b) Alcohol Test

(c) Detection of Starch in Milk

(d) Detection of Maltodextrin in Milk

8. Explain in detail the sensory evaluation of table

butter along with score-card.

10

डेरी प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा

(डी.डी.टी.)

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2018

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 में से किन्हीं पाँच को स्पष्ट कीजिए : $5 \times 2 = 10$

(क) आनुवंशिक दृष्टि से परिवर्तित खाद्य-पदार्थ
(जेनेटिकली मोडिफाइड फूड)

(ख) गुणवत्ता नियंत्रण

(ग) खाद्य खतरा

(घ) कोडेक्स ऐलिमेंटरियस

(ङ) यीस्ट और मोल्ड गणना की विधि

(च) निम्न घनत्व पॉलिएथिलीन फ़िल्म

2. खाद्य सुरक्षा एवं मानक अधिनियम, 2006 क्या है ? इसकी महत्वपूर्ण विशेषताओं का वर्णन कीजिए ।

10

3. रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए :

$10 \times 1 = 10$

(क) _____ गुणों या सहज विशेषताओं की जाँच मानव इंद्रियों द्वारा की जा सकती है ।

(ख) _____, औषधियों (ड्रग्स) के अवशिष्ट भाग हैं जिनका इस्तेमाल दुधारू पशुओं के इलाज के लिए किया जाता है ।

(ग) घी के अपवर्तनांक के निर्धारण में प्रयुक्त विशेष रूप से निर्मित अपवर्तनांकमापी _____ कहलाता है ।

(घ) एल.सी.एम.एस. का पूरा नाम _____ है ।

(ङ) स्टेनलैस स्टील की तश्तरी जिसमें छेद तथा एक लम्बा हत्था होता है और जो तश्तरी के बीचोंबीच वेल्ड करके जोड़ा जाता है, _____ कहलाती है ।

(च) मुँह में सूखापन व पाउडर जैसा स्वाद देने वाला बनावट संबंधी गुण, _____ कहलाता है ।

(छ) प्लास्टिक की फ़िल्मों और लेमिनेटों में शल्य प्रभाव प्रतिरोध परीक्षण, आई.एस. _____ में वर्णित तरीके से किया जाता है ।

- (ज) मुख का उपरि भाग, _____ कहलाता है।
- (झ) मनुष्यों में गैस संबंधी समस्याएँ _____ कहलाती हैं।
- (ञ) पी.सी.आर. _____ विधि है।

4. निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ
लिखिए : $2 \times 5 = 10$

- (क) दूध में अनुमापनीय अम्लता का निर्धारण
- (ख) दही का स्कोर-कार्ड सहित संवेदी मूल्यांकन
- (ग) सूक्ष्मजीवीय परीक्षण के लिए आवश्यक यंत्र

5. संवेदी मूल्यांकन के लिए क्या आवश्यक हैं ? संवेदी मूल्यांकन
प्रयोगशाला की रूपरेखा तैयार कीजिए और इसके महत्वपूर्ण
क्षेत्रों को स्पष्ट कीजिए। 10

6. निम्नलिखित को स्पष्ट कीजिए : $2 \times 5 = 10$

(क) आई.एस.ओ.

(ख) आयतनी/दुग्धमापी विधि से एस.एन.एफ. का निर्धारण

7. निम्नलिखित को स्पष्ट कीजिए :

$$4 \times 2 \frac{1}{2} = 10$$

(क) सी.ओ.बी. परीक्षण

(ख) ऐल्कोहॉल परीक्षण

(ग) दूध में स्टार्च का पता लगाना

(घ) दूध में माल्टोडेक्सट्रिन का पता लगाना

8. टेबल बटर का स्कोर-कार्ड सहित संवेदी मूल्यांकन सविस्तार स्पष्ट कीजिए ।

10