

**DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY (DMT)**

**Term-End Examination**

**December, 2018**

00435

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

*Time : 2 hours*

*Maximum Marks : 50*

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

1. Fill in the blanks (any ten) : 10x1=10
- (a) Full form of HDPE is \_\_\_\_\_.
  - (b) \_\_\_\_\_ packaging is ideal for irregular or uneven cuts of fresh meat.
  - (c) In packaging trade, polyamide film is generally called \_\_\_\_\_.
  - (d) Polyethylene film is \_\_\_\_\_ inert.
  - (e) Flavour is a combined effect of \_\_\_\_\_ and \_\_\_\_\_.
  - (f) Sour taste is represented by \_\_\_\_\_ acid in taste recognition test.
  - (g) In india, meat products should be served for sensory evaluation at a temperature of nearly \_\_\_\_\_ °C.

- (h) Recommended MAP gas mix for pork contains \_\_\_\_\_% CO<sub>2</sub> and \_\_\_\_\_% N<sub>2</sub>.
- (i) The term hygiene refers to '\_\_\_\_\_ in general.
- (j) Organic acids, such as \_\_\_\_\_ or \_\_\_\_\_ should be used to sanitize carcasses because they exhibit good bactericidal activity.
- (k) The fat obtained from pig/pork carcass is known as \_\_\_\_\_.
- (l) Red rot in egg spoilage is caused by \_\_\_\_\_.
2. (a) Discuss the functions of a food package. 4
- (b) Write important properties of polyethylene as a packaging film. 4
- (c) What is meant by composite film ? 2
3. (a) What are the advantages and drawbacks of glass containers for food packaging ? ' 4
- (b) Write a note on shrink film packaging. 3
- (c) What is the utility of retail packages ? 3
4. (a) Describe the principles of aseptic packaging. 4
- (b) Who is eligible to become a sensory panelist ? 4
- (c) Comment on proper timing for conducting sensory evaluation. 2

5. (a) Define a ranking test. How is it conducted? 1+3=4
- (b) Write different stages in the sensory assessment of texture/tenderness of a food in the mouth. 3
- (c) What are the packaging requirements for frozen meat? 3
6. (a) Briefly describe the principles of HACCP. 5
- (b) What will be your strategy to clean mixed type of soil usually found in a meat plant? 5
7. (a) What is meant by probiotics? 2
- (b) What is sanitization? Enlist the properties of an ideal sanitizer for food industry. 1+3=4
- (c) Discuss the spoilage of chicken. 4
8. Write short notes on (any four) : 2.5x4=10
- (a) Bulk packaging
- (b) Hedonic scale
- (c) Vacuum packaging
- (d) Swab method for microbiological examination
- (e) Good Manufacturing Practices (GMP)
-

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

सत्रांत परीक्षा

दिसंबर, 2018

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : 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) एच.डी.पी.ई. का पूरा नाम है \_\_\_\_\_।
- (b) \_\_\_\_\_ पैकेजिंग ताजे माँस के अनियमित या असमान कटे टुकड़ों के लिए सबसे बेहतर है।
- (c) पैकेजिंग ट्रेड में, पॉलिमाइड फिल्म को आमतौर पर \_\_\_\_\_ कहते हैं।
- (d) पॉलिथीलिन फिल्म; \_\_\_\_\_ अक्रिय है।
- (e) स्वाद (फ्लेवर); \_\_\_\_\_ और \_\_\_\_\_ का मिलानुला प्रभाव है।
- (f) खट्टे स्वाद को, स्वाद मान्यता परीक्षण में \_\_\_\_\_ अम्ल द्वारा दर्शाया जाता है।
- (g) भारत में संवेदी मूल्यांकन की दृष्टि से माँस उत्पादों को लगभग \_\_\_\_\_ °से. तापमान पर परोसना चाहिए।

- (h) पोर्क (सूअर के माँस) के लिए एम.ए.पी. गैस मिक्स में \_\_\_\_\_% CO<sub>2</sub> और \_\_\_\_\_% N<sub>2</sub> होती है।
- (i) स्वच्छता शब्द से सामान्यतौर पर अभिप्राय \_\_\_\_\_ से है।
- (j) \_\_\_\_\_ या \_\_\_\_\_ जैविक अम्लों का प्रयोग मृत पशु की रोगाणुनाशन हेतु किया जाना चाहिए क्योंकि उच्च जीवाणुनाशक क्रिया को दर्शाते हैं।
- (k) मृत सूअर/पोर्क से प्राप्त वसा, \_\_\_\_\_ कहलाती है।
- (l) अंडा विकृति में लाल सड़न का कारण, \_\_\_\_\_ है।
2. (a) खाद्य पैकेज के प्रकार्यों की चर्चा कीजिए। 4
- (b) पैकेजिंग फिल्म के रूप में पॉलिथीलिन के महत्वपूर्ण गुणधर्म लिखिए। 4
- (c) कम्पोजिट (संमिश्रित) फिल्म से क्या अभिप्राय है? 2
3. (a) खाद्य पैकेजिंग के लिए काँच के डिब्बों के लाभ एवं दोष क्या हैं? 4
- (b) संकुचित (shrink) फिल्म पैकेजिंग पर नोट लिखिए। 3
- (c) फुटकर पैकेजों की उपयोगिता क्या है? 3
4. (a) कीटाणुरहित पैकेजिंग के सिद्धांतों का वर्णन कीजिए। 4
- (b) कौन संवेदी पैनल सदस्य बनने के योग्य होता है? 4
- (c) संवेदी मूल्यांकन करने की आवश्यक समयावधि पर टिप्पणी कीजिए। 2

5. (a) श्रेणीकरण परीक्षण को परिभाषित कीजिए। यह परीक्षण कैसे किया जाता है? 1+3=4
- (b) मुँह में खाद्यपदार्थ की संरचना/कोमलता के संवेदी मूल्यांकन संबंधी विभिन्न चरणों को लिखिए। 3
- (c) हिमशीतित (बर्फदार) मीट की पैकेजिंग संबंधी अनिवार्यताएं कौन सी हैं? 3
6. (a) एच.ए.सी.सी.पी. (HACCP) के सिद्धांतों का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 5
- (b) मीट संयंत्र में आमतौर पर पाई जाने वाली मिश्रित किस्म की मृदा को साफ करने की आपकी रणनीति क्या होगी? 5
7. (a) प्रोबायोटिक्स से क्या अभिप्राय है? 2
- (b) रोगाणुनाशन क्या है? खाद्य उद्योग हेतु आदर्श रोगाणुनाशक के गुणधर्मों की सूची बनाइए। 1+3=4
- (c) चिकन - विकृति की चर्चा कीजिए। 4
8. संक्षेप में नोट लिखिए (किन्हीं चार) : 2.5x4=10
- (a) बृहद् पैकेजिंग
- (b) हेडॉनिक स्केल
- (c) निर्वात पैकेजिंग
- (d) सूक्ष्मजीवीय जाँच हेतु स्वैब विधि
- (e) अच्छे विनिर्माण व्यवहार (जी.एम.पी.)