

DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY (DMT)

Term-End Examination,

December 2019

BPVI-025 : MEAT PACKAGING AND QUALITY ASSURANCE

Time : 2 Hours]

[Maximum Marks : 50

Note : (i) Attempt any five questions.

(ii) All questions carry equal marks.

-
1. Fill in the blanks. (any ten) 10×1=10
- a) The new role assigned to the packaging is that of a _____ tool.
 - b) Polyamide film is generally called _____ in the packaging trade.
 - c) The full form of GTR is _____.
 - d) In India, the preferred aseptic packaging system is _____.
 - e) _____ is the most important characteristic of fresh meat from the marketing point of view.
 - f) No formal training is required in _____ type of sensory evaluation.
 - g) Flavour is a combined effect of _____ and _____.
 - h) Sour test is represented by _____ acid in the taste recognition test.
 - i) The temporary separation of sick and newly purchased animals in an isolated unit is called _____.

(2)

- j) The hand tools, knives, saws etc. in meat plant should be cleaned and sterilized with _____ °C water.
- k) The enterococci are sometimes used as indicators of _____ in water testing.
- l) _____ acid is used to sanitise the carcass.
2. a) Discuss various tests that are used to test the transport worthiness of bulk packages. 4
- b) What type of packaging should be followed for short term storage of fresh meat? 3
- c) Discuss the packaging objectives of cooked meat products. 3
3. a) Discuss important considerations in the designing of a food package. 4
- b) Name different flexible packaging materials. Describe aluminium foil. 3
- c) Write a detailed note on the properties of Polyethylene (PE) film. 3
4. a) What is modified atmosphere packaging? 2
- b) Enlist the applications of sensory evaluation. 2
- c) What is hedonic scale? How is it structured? 3
- d) What are the criteria for selection of specialized sensory panel. 3
5. a) What is meant by food safety? How will you ensure food safety during cooking and storage of processed meat? 4
- b) Enlist the properties of a good detergent. 4
- c) What is disinfection? 2

(3)

6. a) Discuss quality assurance practices in retail outlets. 4
b) What is the role of hygiene in the production of clean and safe meat? 3
c) Write a detailed note on the personal hygiene of meat personnel. 3
7. a) Describe the causes of spoilage of meat. 4
b) Write down the steps involved in the sanitization of eggs. 3
c) Write a note on Indian meat regulations. 3
8. Write short notes on the following (any four) $4 \times 2.5 = 10$
a) Laminate
b) Vacuum packaging
c) Triangle test
d) Good Manufacturing Practices (GMP)
e) Carcass sanitation



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

सत्रांत परीक्षा,

दिसंबर 2019

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

समय : 2 घण्टे]

[अधिकतम अंक : 50

- नोट : (i) किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।
(ii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए। (किन्हीं दस) 10×1=10
 - a) पैकेजिंग की नयी भूमिका, अब _____ के औजार की है।
 - b) पॉलिमाइड फिल्म को पैकेजिंग ट्रेड में सामान्य तौर पर _____ कहते हैं।
 - c) जी टी आर का पूरा नाम _____ है।
 - d) भारत में सबसे पसंदीदा कीटाणुरहित पैकेजिंग सिस्टम _____ है।
 - e) विपणन के नजरिए से _____ ताज़े मीट की सबसे महत्वपूर्ण विशेषता है।
 - f) _____ किस्म के संवेदी मूल्यांकन में किसी भी प्रकार के औपचारिक प्रशिक्षण की आवश्यकता नहीं पड़ती।
 - g) सुरूचि (Flavour) _____ और _____ का मिलाजुला प्रभाव है।
 - h) स्वाद पहचान परीक्षण में खट्टेपन का परीक्षण _____ अम्ल से दर्शाया जाता है।

(5)

- i) एकाकी यूनिट में बीमार और नव खरीद पशुओं को कुछ समय के लिए अलग रखना _____ कहलाता है।
- j) मीट संयंत्र में हस्त औजारों, चाकुओं और आरों की साफ-सफाई और रोगाणुनाशक _____ ° सेन्टीग्रेड के पानी से किया जाना चाहिए।
- k) एंट्रोकोकि (enterococci) का प्रयोग कई बार जल परीक्षण में _____ के सूचकों के रूप में किया जाता है।
- l) _____ अम्ल का प्रयोग, मृत पशु को स्वच्छ बनाने के लिए किया जाता है।
2. क) थोक पैकेजिंग की परिवहनशीलता की परख में प्रयुक्त विविध परीक्षणों की चर्चा कीजिए। 4
- ख) ताजे मीट के अल्पकालिक भंडारण के लिए किस किस की पैकेजिंग का अनुसरण किया जाना चाहिए? 3
- ग) पके हुए (cooked) मीट उत्पादों के पैकेजिंग उद्देश्यों की चर्चा कीजिए। 3
3. क) खाद्य पैकेज की डिज़ाइन में महत्वपूर्ण विचारणीय बिंदुओं की चर्चा कीजिए। 4
- ख) विभिन्न लचीली पैकेजिंग सामग्रियों के नाम लिखिए। ऐल्युमिनियम फॉयल के बारे में सविस्तार लिखिए। 3
- ग) पॉलिथीलिन (पी ई) फिल्म के गुणधर्मों पर विस्तृत नोट लिखिए। 3
4. क) परिवर्तित वायुमंडलीय पैकेजिंग क्या है? 2
- ख) संवेदी मूल्यांकन के अनुप्रयोगों की सूची बनाइए। 2
- ग) हेडोनिक पैमाना क्या है? इसे कैसे संरचित किया जाता है? 3
- घ) विशिष्ट संवेदी पैनेल के चयन संबंधी मानदंड क्या है? 3

(6)

5. क) खाद्य सुरक्षा से क्या अभिप्राय है? प्रसंस्कृत मीट की कुकिंग और भंडारण के दौरान आप खाद्य सुरक्षा कैसे सुनिश्चित करेंगे? 4
ख) अच्छे अपमार्जक के गुणधर्मों की सूची बनाइए। 4
ग) विसंक्रमण क्या है? 2
6. क) फुटकर केंद्रों में गुणवत्ता आश्वासन व्यवहारों की चर्चा कीजिए। 4
ख) साफ और सुरक्षित मीट के उत्पादन में स्वास्थ्यकर (hygiene) की भूमिका क्या है? 3
ग) मीट कर्मियों की निजी स्वच्छता पर विस्तृत नोट लिखिए। 3
7. क) मीट विकृति के कारण लिखिए। 4
ख) अंडों की स्वच्छता में सम्मिलित चरणों का वर्णन कीजिए। 3
ग) भारतीय मीट विनियमों पर नोट लिखिए। 3
8. संक्षेप में किन्हीं चार पर नोट लिखिए। $4 \times 2.5 = 10$
क) लेमिनेट
ख) निर्वात पैकेजिंग
ग) त्रिकोणीय परीक्षण (Triangle)
घ) अच्छे विनिर्माण व्यवहार (जी एम पी)
च) मृत पशु की साफ-सफाई

