

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY
(DDT)**

Term-End Examination

December, 2020

BPVI-017 : QUALITY ASSURANCE

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

Note : (i) *Question No. 1 is compulsory.*

(ii) *Attempt **five** questions in all.*

(iii) *All questions carry equal marks.*

(iv) *All parts of a question must be attempted together.*

1. Define any **four** of the following : $4 \times 2.5 = 10$

(a) Genetically modified food

(b) Flame photometer

- (c) Export (Quality Control and Inspection) Act, 1963
- (d) Principle of COB test
- (e) Hedonic Rating
2. (a) Explain the difference between Quality Control and Quality Assurance. 6
- (b) What is Online Quality Control Management in dairy ? 4
3. What are the different tests performed for milk powder to determine its quality ? 10
4. (a) Explain the factors affecting Sensory evaluation. 6
- (b) What are the undesirable attributes of cheddar cheese ? 4
5. What are the performance tests of corrugated fibre board boxes ? 10
6. Define any *four* of the following : 4×2.5=10
- (a) Invert Sugar

- (b) Rose Gottlieb's method
 - (c) Role of primary senses in judging quality
 - (d) HPLC
 - (e) β -carotene
7. Explain the principle and procedure of Direct Microscopic count and Standard Plate count method. 10
8. What is Aspartame ? Explain its few testing parameters. 10

BPVI-017

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2020

बी.पी.वी.आई.-017 : गुणवत्ता आश्वासन

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : (i) प्रश्न संख्या 1 अनिवार्य है।

(ii) कुल पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

(iii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

(iv) प्रश्न के सभी भागों का उत्तर एक ही जगह पर दीजिए।

1. निम्नलिखित में से किन्हीं चार को परिभाषित कीजिए :

4×2.5=10

(क) आनुवंशिक तरीके से परिवर्तित खाद्य पदार्थ

(ख) ज्वाला प्रकाशमापी

(ग) निर्यात (गुणवत्ता नियंत्रण एवं निरीक्षण) अधिनियम,

(घ) सी. ओ. बी. परीक्षण का सिद्धान्त

(ङ) हेडोनिक रेटिंग

2. (क) गुणवत्ता नियंत्रण और गुणवत्ता आश्वासन के बीच क्या अन्तर है ? स्पष्ट कीजिए। 6
- (ख) डेरी में ऑनलाइन गुणवत्ता नियंत्रण प्रबंधन क्या है ? 4
3. मिल्क पाउडर की गुणवत्ता का पता लगाने में प्रयुक्त विभिन्न परीक्षण कौन से हैं ? 10
4. (क) संवेदी मूल्यांकन को प्रभावित करने वाले कारकों का वर्णन कीजिए। 6
- (ख) चेडर चीज के अवांछनीय गुण क्या हैं ? 4
5. नालीदार रेशा गत्ता (Fibre board) के निष्पादन परीक्षण क्या हैं ? 10
6. निम्नलिखित में से किन्हीं **चार** की परिभाषा दीजिए : 4×2.5=10
- (क) प्रतीप शर्करा
- (ख) रोज़ गॉटलेब (Gottlieb) विधि

(ग) गुणवत्ता की जाँच-परख में प्राथमिक ज्ञानेन्द्रियों की भूमिका

(घ) एच. पी. एल. सी.

(ङ) β -कैरोटीन

7. प्रत्यक्ष माइक्रोस्कोपी गणना और मानक प्लेट गणना विधि के सिद्धान्त एवं इनकी कार्यविधि का वर्णन कीजिए। 10
8. ऐस्पार्टेम क्या है ? इसके चुनिंदा परीक्षण प्राचलों का वर्णन कीजिए। 10