

No. of Printed Pages : 6

BPVI-017

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY
(DDT)**

Term-End Examination

December, 2023

BPVI-017 : QUALITY ASSURANCE

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

Note : (i) *Attempt any five questions.*

(ii) *All questions carry equal marks.*

(iii) *All parts of a question shall be attempted together.*

1. Define any *ten* of the following terms : $10 \times 1 = 10$

- (a) Contaminant
- (b) Toxicant
- (c) Heavy metal
- (d) Food hygiene
- (e) Hazard
- (f) Critical limit

P. T. O.

- (g) HPLC
 - (h) Butyrefractometer
 - (i) Adulterant
 - (j) NABL
 - (k) Plunger
 - (l) Labelling
2. Explain the principle and procedure of Gerber method. 10
3. Describe any *two* of the following : 2×5=10
- (a) Quality assurance
 - (b) Standard operating procedures
 - (c) Good manufacturing practices
 - (d) Perishable nature of milk
4. (a) What are the various steps involved in HACCP system ? 5
- (b) What are the various microbiological instruments used for testing milk in laboratory ? 5
5. Explain any *two* of the following : 2×5=10
- (a) Phosphatase test
 - (b) Pynes method for protein estimation
 - (c) Detection of starch in milk

6. Give the principle and procedure for determination of SNF and total solids in milk.

10

7. (a) What are the various sensory receptors and what their role in sensory evaluation ?

5

- (b) What are the various requirements for implementation of sensory evaluation programme ?

5

8. Write short notes on any *two* of the following :

 $2 \times 5 = 10$

- (a) Flexible Packaging Materials
(b) Estimation of titratable acidity
(c) Methylene blue reduction test
(d) Specifications of *two* chemical preservatives

BPVI-017

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2023

बी.पी.वी.आई-017 : गुणवत्ता आश्वासन

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : (i) किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

(ii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

(iii) किसी भी एक प्रश्न के सभी भागों के उत्तर एक-साथ दीजिए।

1. निम्नलिखित में से किन्हीं दस शब्दों को परिभाषित कीजिए : 10×1=10

(क) संदूषक

(ख) विष कारक

(ग) भारी धातुएँ

(घ) खाद्य स्वच्छता

(ङ) संकट

(च) क्रांतिक सीमा

(छ) एच. पी. एल. सी.

(ज) ब्यूटायरोरिफ्रैक्टोमीटर

(झ) अपमिश्रक

(ञ) एन. ए. बी. एल.

(ट) प्लंजर

(ठ) लेबलीकरण

2. गर्बर पद्धति के सिद्धान्त और क्रियाविधि की व्याख्या कीजिए। 10

3. निम्नलिखित में से किन्हीं दो का वर्णन कीजिए :

2×5=10

(क) गुणवत्ता आश्वासन

(ख) मानक परिचालनीय प्रक्रियाएँ

(ग) श्रेष्ठ विनिर्माण प्रथाएँ

(घ) दूध की शीघ्र खराब होने की प्रकृति

4. (क) एच. ए. सी. सी. पी. पद्धति से सम्बन्धित विभिन्न चरण कौन-से हैं ? 5

(ख) प्रयोगशाला में दूध की जाँच के लिए उपयोग किए जाने वाले विभिन्न सूक्ष्मजैविकी उपकरण कौन-से हैं ? 5

5. निम्नलिखित में से किन्हीं दो की व्याख्या कीजिए :
2×5=10
- (क) फॉस्फेटज परीक्षण
(ख) प्रोटीन आकलन की पाइन विधि
(ग) दूध में स्टार्च का पता लगाना
6. दूध में एस. एन. एफ. और कुल ठोसों के निर्धारण के सिद्धान्त और क्रियाविधि लिखिए। 10
7. (क) विभिन्न संवेदी ग्राही कौन-से हैं और संवेदी मूल्यांकन में उनकी क्या भूमिका है ? 5
(ख) संवेदी मूल्यांकन कार्यक्रम के कार्यान्वयन के लिए विभिन्न अपेक्षाएँ कौन-सी हैं ? 5
8. निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : 2×5=10
- (क) लचीली पैकेजिंग सामग्री
(ख) अनुमापी अम्लता का आकलन
(ग) मेथिलीन ब्लू अपचयन परीक्षण
(घ) दो रासायनिक परिरक्षकों की विशिष्टता