

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY  
(DDT)**

**Term-End Examination**

**June, 2012**

**BPVI-017 : QUALITY ASSURANCE**

*Time : 2 hours*

*Maximum Marks : 50*

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

1. Define *any ten* of the following : **10x1=10**
- |                |                    |
|----------------|--------------------|
| (a) Risk       | (b) Adulterant     |
| (c) Aroma      | (d) Amosmia        |
| (e) Attributes | (f) Gustatory      |
| (g) Stimulus   | (h) Invert sugar   |
| (i) Spout      | (j) Threshold      |
| (k) Lactometer | (l) Polenske value |
2. Write full form of the following : **10x1=10**
- |          |          |
|----------|----------|
| (a) GHP  | (b) FSMS |
| (c) CMC  | (d) LTLT |
| (e) NABL | (f) LCMS |
| (g) TBHQ | (h) MMPO |
| (i) HPLC | (j) SNF  |

3. Explain the difference between the following  
(any five) : 5x2=10
- (a) Food quality and food safety
  - (b) Quality control and quality Assurance
  - (c) Invert sugar and Reducing sugar
  - (d) Lactometer and hydrometer
  - (e) LR and CLR
  - (f) Amosmia and Aguisia

4. Match the word given under *column B* with appropriate statement given under *column A*. 10x1=10

<i>Column A</i>	<i>Column B</i>
(a) Hidden attribute of quality	(i) Quality
(b) All conditions and measures necessary to ensure safety and suitability of food	(ii) Nutrients
(c) Degree to which a set of inherent characteristics fulfil requirements	(iii) Hygiene
(d) Agent in or condition of food with the potential to cause an adverse health effect	(iv) CCP
(e) A criterion which separate acceptability and unacceptability	(v) Critical Limit

- |  |                  |
|--|------------------|
| (f) Step at which control can be applied to prevent a food hazard        | (vi) Hazard      |
| (g) Instrument used to determine oxidative stability of a food           | (vii) Putrid     |
| (h) International food standard setting body                             | (viii) Rancimate |
| (i) Indian organization for accreditation of testing and calibration lab | (ix) LAC         |
| (j) Unpleasant flavours and odour with proteolytic spoilage              | (x) NABL         |

5. Write short notes on *any four* of the following :

- |  |          |
|--|----------|
| (a) Sensory Evaluation                 | 4x2.5=10 |
| (b) Sampling of milk and milk products |          |
| (c) Bulk Density of dried milk         |          |
| (d) Food safety and standard Act-2006  |          |
| (e) Thermoformed containers            |          |
| (f) Flexible packaging material        |          |

- |   |   |
|---|---|
| 6. (a) Define sensory Evaluation.                                     | 3 |
| (b) What are sensory receptors and their role in sensory evaluation ? | 5 |
| (c) Write the types of sensory panel.                                 | 2 |

7. Write the objectives of the following : **4x2.5=10**

- (a) Determination of acid value (FFA) and RM value in ghee
  - (b) Formal titration method for the determination of protein in milk
  - (c) Platefarm Test of milk
  - (d) Insolubility Index of dried milk
-

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2012

बी.पी.वी.आई.-017 : गुणवत्ता आश्वासन

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। सभी प्रश्नों के समान अंक हैं।

1. किन्हीं दस को परिभाषित कीजिए : 10x1=10
- |                |                            |
|----------------|----------------------------|
| (a) जोखिम      | (b) अपमिश्रक               |
| (c) सुगंध      | (d) गंध-अग्राहिता          |
| (e) विशेषताएं  | (f) रस संवेदी/स्वाद संबंधी |
| (g) उद्दीपन    | (h) अपकृत शर्करा           |
| (i) नथुना      | (j) न्यूनतम सीमारेखा       |
| (k) लैक्टोमीटर | (l) पोलेन्सक मान           |
2. निम्नलिखित के पूरे नाम लिखिए : 10x1=10
- |                    |                  |
|--------------------|------------------|
| (a) जी.एच.पी.      | (b) एफ.एस.एम.एस. |
| (c) सी.एम.सी.      | (d) एल.टी.एल.टी. |
| (e) एन.ए.बी.एल.    | (f) एल.सी.एम.एस. |
| (g) टी.बी.एच.क्यू. | (h) एम.एम.पी.ओ.  |
| (i) एच.पी.एल.सी.   | (j) एस.एन.एफ.    |

3. **किन्हीं पाँच** के अंतर को स्पष्ट कीजिए : 5x2=10

- (a) खाद्य गुणवत्ता एवं खाद्य सुरक्षा
- (b) गुणवत्ता नियंत्रण एवं गुणवत्ता आश्वासन
- (c) अपवृत्त शर्करा एवं अपचयक शर्करा
- (d) लैक्टोमीटर एवं हाइड्रोमीटर
- (e) एल.आर. एवं सी.एल.आर.
- (f) गंध-अग्राहिता एवं गंध/स्वाद कला

4. **कॉलम बी** के शब्दों का **कॉलम ए** के उपयुक्त कथनों से मिलान कीजिए : 10x1=10

<b>कॉलम ए</b>	<b>कॉलम बी</b>
(a) गुणवत्ता की प्रछन्न विशेषताएं	(i) गुणवत्ता
(b) खाद्य पदार्थ की सुरक्षा एवं उपयुक्तता सुनिश्चित करने की सभी आवश्यक शर्तें एवं पैमाने	(ii) पोषकतत्व
(c) वह कोटि जहाँ सहज विशेषताएं अपेक्षित शर्तों को पूरा करती हैं	(iii) स्वच्छता-विज्ञान
(d) प्रतिकूल स्वास्थ्य प्रभाव उत्पन्न करने की संभाव्यता वाला खाद्य पदार्थ संबंधी कर्मक या दशा	(iv) सी.सी.पी.
(e) वह कसौटी जिससे स्वीकार्यता और अस्वीकार्यता को अलग किया जाता है।	(v) क्रांतिक सीमा

- (f) वह चरण जहाँ खाद्य संकट की (vi) खतरा  
रोकथाम के लिए नियंत्रण को  
लागू किया जा सकता है।
- (g) खाद्य पदार्थ की ऑक्सीकरण (vii) पूरित  
स्थिरता के निर्धारण में प्रयुक्त यंत्र
- (h) अंतरराष्ट्रीय खाद्य मानक (viii) रैन्सीमेट  
निर्धारण करने वाला निकाय
- (i) परीक्षण एवं अंशशोधन प्रयोगशाला (ix) एल.ए.सी.  
के प्रत्यायन संबंधी भारतीय संगठन
- (j) प्रोटीनलयी विकृति वाली खराब (x) एन.ए.बी.एल.  
गंध एवं खुशबू

5. **किन्हीं चार** पर संक्षेप में नोट लिखिए : **4x2.5=10**

- (a) संवेदी मूल्यांकन  
(b) दूध एवं दूध उत्पादों का नमूना लेना  
(c) शुष्कित दूध का बृहद् घनत्व  
(d) खाद्य सुरक्षा एवं मानक अधिनियम 2006  
(e) थर्मोफार्मड कन्टेनर  
(f) लचीली पैकेजिंग सामग्री

6. (a) संवेदी मूल्यांकन को परिभाषित कीजिए। 3  
(b) संवेदी ग्राही क्या है और संवेदी मूल्यांकन में इनकी भूमिका 5  
क्या है?  
(c) संवेदी पैनल के प्रकारों को लिखिए। 2

7. निम्नलिखित के उद्देश्यों को लिखिए :

4x2.5=10

- (a) घी में अम्लीय मान (एफ.एफ.ए.) और आर.एम. मान का निर्धारण
  - (b) दूध में प्रोटीन के निर्धारण की फार्मोलटाइटेशन विधि
  - (c) दूध का प्लेटफार्म परीक्षण
  - (d) शुष्कित दूध का अघुलनशीलता सूचकांक
-