

Diploma in Meat Technology (DMT)**Term-End Examination****June, 2012****BPVI-025 : MEAT PACKAGING AND
QUALITY ASSURANCE***Time : 2 hours**Maximum Marks : 50*

Note : Attempt any five questions. Question No. 1 is compulsory.

1. Fill in the blanks (*any ten*) **10x1=10**
- (a) Full form of TQM is _____.
 - (b) Nitrogen used in MAP as _____ gas.
 - (c) Full form of CCP is _____ .
 - (d) Full form of FAO is _____ .
 - (e) ISO stands for _____ .
 - (f) CIP means _____ .
 - (g) Packaging material of multi layers are called _____ .
 - (h) WHC means _____ .
 - (i) Polyamide is popularly known as _____ .
 - (j) Iodophore is a _____ agent.
 - (k) Chevron is meat from _____ .
 - (l) Hedonic scale is used for _____ evaluation of meat product.

2. (a) What is laminate ? 2
- (b) What are the purposes of a food package ? 4
- (c) Classify packaging materials with examples. 4

3. (a) Describe retail packaging. 2
- (b) Write the properties of good packaging material. 4
- (c) Write about the packaging specification as per MFPO, 1973. 4

4. (a) Describe about the quality assurance practices at farm. 4
- (b) What do you mean by probiotics ? 2
- (c) What are the principles of HACCP ? 4

5. (a) Name some widely used detergents in meat industry. 2
- (b) Narrate briefly the steps followed in cleaning and sanitation of meat plant. 5
- (c) What do you know about spoilage of meat ? 3

6. (a) Name a good sequestering agent and a sanitizer. 1+1
- (b) Write the different methods of packaging. 2
- (c) Write about the packaging of frozen, cured and dehydrated meat. 6

7. (a) Differentiate between specialized sensory panel and consumer panel. 3
- (b) At what time the panelist should be provided with the sample for sensory evaluation and why ? 3
- (c) What are the applications of sensory evaluation ? 3
- (d) Name two sensory parameters. 1
8. Write short notes on the following (*any four*) $4 \times 2.5 = 10$
- (a) MAP
- (b) Sanitation
- (c) Quality assurance
- (d) Properties of good detergent.
- (e) Sensory panel.
- (f) Meat regulations.
-

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2012

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रश्न 1 का उत्तर देना अनिवार्य है।

1. रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए (किन्हीं दस) : 10×1=10
- (a) टी क्यू एम का पूरा नाम _____ है।
- (b) एम ए पी में प्रयुक्त नाइट्रोजन _____ गैस है।
- (c) सी सी पी का पूरा नाम _____ है।
- (d) एफ ए ओ का पूरा नाम _____ है।
- (e) आई एस ओ से आशय _____ से है।
- (f) सी आई पी का अर्थ _____ है।
- (g) बहुपरतों की पैकेजिंग सामग्री _____ कहलाती है।
- (h) डब्ल्यू एच सी से आशय _____ से है।
- (i) पालीएमाइड को आम भाषा में _____ कहते हैं।

- (j) आयडोफोर _____ कर्मक है।
- (k) शेवॉन (Chevon) , _____ का माँस है।
- (l) हेडोनिक स्केल का प्रयोग माँस उत्पाद के _____ मूल्यांकन के लिए किया जाता है।
2. (a) लेमिनेट क्या है? 2
- (b) खाद्य पैकेज के उद्देश्य क्या हैं? 4
- (c) पैकेजिंग सामग्रियों को सोदाहरण वर्गीकृत कीजिए। 4
3. (a) फुटकर पैकेजिंग को स्पष्ट कीजिए। 2
- (b) अच्छी पैकेजिंग सामग्री के गुणधर्मों को लिखिए। 4
- (c) एम एफ पी ओ, 1973 के अनुसार पैकेजिंग विनिर्देशन के बारे में लिखिए। 4
4. (a) फार्म पर गुणवत्ता आश्वासन संबंधी व्यवहारों के बारे में लिखिए। 4
- (b) प्रोबायोटिक्स से आप क्या समझते हैं? 2
- (c) हैसप के सिद्धांत क्या हैं? 4
5. (a) माँस उद्योग में व्यापक रूप से प्रयुक्त कुछ अपमार्जकों के नाम लिखिए। 2
- (b) मीट संयंत्र की साफ-सफाई एवं स्वच्छता में किन चरणों का अनुसरण किया जाता है? संक्षेप में स्पष्ट कीजिए। 5
- (c) माँस की विकृति के बारे में आप क्या जानते हैं? स्पष्ट कीजिए। 3

6. (a) अच्छे प्रच्छादक एवं स्वच्छक का नाम लिखिए। 1+1
- (b) पैकेजिंग की विभिन्न विधियों को लिखिए। 2
- (c) हिमशीतित, क्यूरड एवं निर्जलित माँस की पैकेजिंग के बारे में लिखिए। 6
7. (a) विशिष्ट संवेदी पैनल एवं उपभोक्ता पैनल के अंतर को स्पष्ट कीजिए। 3
- (b) संवेदी मूल्यांकन के लिए, पनेलिस्ट को नमूना किस समय दिया जाना चाहिए? और क्यों? 3
- (c) संवेदी मूल्यांकन के अनुप्रयोग क्या हैं? 3
- (d) दो संवेदी प्राचलों के नाम लिखिए। 1
8. संक्षेप में नोट लिखिए (*किन्हीं चार*) : 4x2.5=10
- (a) एम ए पी
- (b) स्वच्छता
- (c) गुणवत्ता आश्वासन
- (d) अच्छे अपमार्जक के गुणधर्म
- (e) संवेदी पैनल
- (f) माँस विनियमन