

DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY (DMT)

Term-End Examination

June, 2013

**BPVI-025 : MEAT PACKAGING AND
QUALITY ASSURANCE**

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : Attempt any five questions. Question No. 1 is compulsory. All questions carry equal marks.

1. Define any ten of the following : **10x1=10**
- (a) Retail packaging
 - (b) Composite film
 - (c) Tetrapak
 - (d) Sensory evaluation
 - (e) Hedonic scale
 - (f) Paired difference test
 - (g) SOP
 - (h) Hygiene
 - (i) Detergent
 - (j) Disinfection
 - (k) Slime
 - (l) Whiskers

2. (a) Write the functions of a food package. 4
(b) What are the advantages and disadvantages of glass containers? 4
(c) Name four tests that are used to check the transport worthiness of a package. 2
3. (a) Write the particulars that should be mentioned on the label of a meat product package. 4
(b) Write the requirement of gases for modified atmosphere packaging (MAP) of dressed poultry. 2
(c) What are the advantages of canning of a meat product? 4
4. (a) What are the applications of sensory evaluation? 4
(b) What are the requirements of sensory evaluation room? 4
(c) Name important sensory attributes of meat products. 2
5. (a) What is the criteria for the selection of specialized panel? 4
(b) What is the importance of threshold test? 2
(c) How do we conduct the ranking test? 4

6. (a) What is meant by food safety ? 2
(b) Describe the precautions in cleaning and separation to ensure food safety. 4
(c) What are the standard operating procedures (SOP) for carcass dressing ? 4
7. (a) Write different ways to improve the standard and efficiency of cleaning and sanitation in meat premises. 4
(b) Write down the properties of a good sanitizer. 3
(c) Describe in brief the phenomena of meat spoilage. 3
8. Write short notes on the following (any four) :
(a) Freezer burn $4 \times 2\frac{1}{2} = 10$
(b) Vacuum packaging
(c) Consumer evaluation
(d) Quality assurance practices at kitchen level
(e) Iodophores.
-

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2013

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 करना अनिवार्य है।
सभी प्रश्नों के समान अंक हैं।

1. किन्हीं दस को परिभाषित कीजिए : 10x1=10
- (a) फुटकर पैकेजिंग
 - (b) संमिश्रित परत (फिल्म)
 - (c) टेट्रापैक
 - (d) संवेदी मूल्यांकन
 - (e) हेडॉनिक स्केल
 - (f) युग्मित अंतर परीक्षण
 - (g) एस ओ पी
 - (h) स्वच्छता
 - (i) अपमार्जक
 - (j) विसंक्रमण
 - (k) मैल (पंक)
 - (l) व्हिस्कर

2. (a) खाद्य पैकेज के प्रकार्यों को लिखिए। 4
(b) काँच के डिब्बों के लाभ एवं दोष क्या हैं? 4
(c) पैकेज की परिवहन संबंधी जाँच में प्रयुक्त चार परीक्षणों के नाम लिखिए। 2
3. (a) मीट उत्पाद पैकेज के लेबल पर किन जरूरी बातों का उल्लेख करना आवश्यक है? स्पष्ट कीजिए। 4
(b) ड्रेसड पोल्ट्री की परिवर्तित वातावरणीय पैकेजिंग (एम ए पी) के लिए किन गैसों का प्रयोग आवश्यक है? स्पष्ट कीजिए। 2
(c) मीट उत्पाद की डिब्बाबंदी के लाभ क्या हैं? 4
4. (a) संवेदी मूल्यांकन के अनुप्रयोग क्या हैं? 4
(b) संवेदी मूल्यांकन कक्ष में किन जरूरी बातों को ध्यान में रखना आवश्यक है? 4
(c) मीट उत्पादों की महत्वपूर्ण संवेदी विशेषताओं के नाम लिखिए। 2
5. (a) विशिष्ट पैनल के चयन के मानदंड क्या हैं? 4
(b) दहलीज (threshold) परीक्षण का महत्व क्या है? 2
(c) हम रैंकिंग परीक्षण कैसे करते हैं? 4

6. (a) खाद्य सुरक्षा से क्या अभिप्राय है? 2
- (b) खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए साफ-सफाई एवं पृथक्करण संबंधी सावधानियों को स्पष्ट कीजिए। 4
- (c) पशुशव ड्रेसिंग के लिए मानक परिचालन कार्यविधियाँ (एस.ओ.पी.) क्या हैं? 4
7. (a) मीट परिसरों में साफ-सफाई एवं स्वच्छता के मानक एवं सक्षमता को बेहतर बनाने के विभिन्न तरीकों को लिखिए। 4
- (b) एक अच्छे स्वच्छक के गुणधर्मों को लिखिए। 3
- (c) मीट विकृति की परिघटना का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 3
8. **किन्हीं चार पर संक्षेप में नोट लिखिए :** $4 \times 2\frac{1}{2} = 10$
- (a) फ्रीजर बर्न
- (b) निर्वात पैकेजिंग
- (c) उपभोक्ता मूल्यांकन
- (d) रसोई स्तर पर गुणवत्ता आश्वासन संबंधी व्यवहार
- (e) आएडोफोरस
-