

**DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY (DMT)**

**Term-End Examination**

**June, 2014**

**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. (a) Write 'True' or 'false' (***Any Five***). **5x1=5**

(i) Aseptic packages should be stored in refrigerator.

(ii) Retail packaging increases the cost of packaging.

(iii) In a triangle test, one sample is different from other two.

(iv) Appearance of a product can also give some idea about its texture.

(v) Meat is an excellent medium for growth of microbes.

(vi) GMPs are necessary to ensure the production of wholesome food.

(b) Define any five of the following. **5x1=5**

(i) Shrink film

- (ii) Freezer burn
  - (iii) Retorting
  - (iv) Sensory panel
  - (v) Quality control
  - (vi) Hazard
2. (i) Write the functions of a food package. 3
- (ii) Classify packaging materials with examples. 4
- (iii) What are the differences between bulk and retail packaging? 3
3. (i) What do you mean by aseptic packaging? 3
- (ii) What type of packaging methods and materials will you recommend for fresh meat packaging? 4
- (iii) How MAP is different from vacuum packaging? 3
4. (i) Define sensory evaluation. 2
- (ii) Describe any two sensory parameters. 5
- (iii) Write a short note on consumer panels 3

5. (i) Explain the principles of HACCP. 7  
(ii) Write about personal hygiene. 3
6. (i) Write the properties of an ideal sanitizer. 4  
(ii) Describe the process of manual cleaning in a meat plant. 6
7. (i) Write about MFPO, 1973. 4  
(ii) Describe the methods of carcass sanitation. 6
8. Write short note on any four of the following.  $4 \times 2\frac{1}{2} = 10$   
(i) Meat Regulations  
(ii) Disinfection  
(iii) Hedonic scale  
(iv) Flexible packaging  
(v) Packaging of cured meat

## मास प्रोद्योगिकी में डिप्लोमा(डी एम टी)

## सत्रांत परीक्षा

जून, 2014

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

**नोट :** कुल पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रश्न 1 करना अनिवार्य है। सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. (क) 'सही' या 'गलत' लिखिए (किन्हीं पाँच) 5x1=5
- (i) कीटाणुरहित पैकेजों को फ्रीज में भंडारित किया जाना चाहिए।
- (ii) फुटकर पैकेजिंग से पैकेजिंग की लागत बढ़ जाती है।
- (iii) त्रिकोणी निकष में, एक नमूना, अन्य दो नमूनों से भिन्न होता है।
- (iv) उत्पाद की शकल-सूरत से उसकी संरचना का भी थोड़ा सा पता चल सकता है।
- (v) माँस, रोगाणुओं की वृद्धि का उत्कृष्ट माध्यम है।
- (vi) जी एम पी पौष्टिक खाद्यपदार्थ के उत्पादन को सुनिश्चित करने हेतु अनिवार्य हैं।

(ख) किन्हीं पाँच को परिभाषित कीजिए:

5x1=5

- (i) संकुच फिल्म
- (ii) फ्रीज़र बर्न
- (iii) रिटार्टिंग
- (iv) संवेदी पैनल
- (v) गुणवत्ता नियंत्रण
- (vi) खतरा (संकट)

2. (i) खाद्य पैकेज के प्रकार्यों को लिखिए। 3
- (ii) पैकेजिंग सामग्रियों को सोदाहरण वर्गीकृत कीजिए। 4
- (iii) थोक एवं फुटकर पैकेजिंग के अंतर को स्पष्ट कीजिए। 3
3. (i) निर्जर्मित (कीटाणुरहित) पैकेजिंग से आप क्या समझते हैं? 3
- (ii) आप ताजी माँस पैकेजिंग के लिए किस किस्म की पैकेजिंग विधियों एवं सामग्रियों का सुझाव देंगे? 4
- (iii) एम ए पी, निर्वात (vacuum) पैकेजिंग से कैसे भिन्न है? 3

4. (i) संवेदी मूल्यांकन को परिभाषित कीजिए। 2  
(ii) किन्हीं दो संवेदी प्राचलों का वर्णन कीजिए। 5  
(iii) उपभोक्ता पैनल पर संक्षेप में नोट लिखिए। 3
5. (i) हैसप (HACCP) के सिद्धांतों का वर्णन कीजिए। 7  
(ii) वैयक्तिक (निजी) स्वच्छता के बारे में लिखिए। 3
6. (i) आदर्श स्वच्छकारियों के गुणधर्मों को लिखिए। 4  
(ii) माँस संयंत्र में हाथ से (manual) साफ-सफाई की प्रक्रिया का वर्णन कीजिए। 6
7. (i) एम एफ पी ओ, 1973 के बारे में लिखिए। 4  
(ii) पशु-शव की साफ-सफाई की विधियों का वर्णन कीजिए। 6
8. संक्षेप में किन्हीं चार पर नोट लिखिए:  $4 \times 2\frac{1}{2} = 10$   
(i) माँस-विनियम  
(ii) विसंक्रमण  
(iii) हेडोनिक (HADONIC) पैमाना  
(iv) लचीली पैकेजिंग  
(v) क्यूरड मीट की पैकेजिंग