

**DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY (DMT)**

**Term-End Examination**

**June, 2016**

**00894**

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

*Time : 2 hours*

*Maximum Marks : 50*

---

*Note : Attempt any five questions. Question No. 1 is compulsory. Each question carries equal marks.*

---

1. Fill in the blanks (any ten) : 10x1=10
- (a) Flavour is a combined effect of \_\_\_\_\_ and \_\_\_\_\_.
  - (b) \_\_\_\_\_ films are ideally suited to pack large, uneven cuts of fresh meat and dressed poultry.
  - (c) \_\_\_\_\_ is a combination of two or more layers of a flexible packaging materials bonded together by heat or adhesive.
  - (d) The full form of PET is \_\_\_\_\_.
  - (e) Consumers relate the colour of fresh meat with \_\_\_\_\_.
  - (f) \_\_\_\_\_ is the most commonly used plastic film of these days.
  - (g) Sensory evaluation laboratory is maintained at \_\_\_\_\_ °C.
  - (h) Carcass sanitation can be done using \_\_\_\_\_ wash.

- (i) \_\_\_\_\_ spot in egg is produced by *Cladosporium herbarum*.
- (j) A substance which assists in cleaning when added to water is called \_\_\_\_\_.
- (k) The shelf life of fresh meat is \_\_\_\_\_ days in a refrigerator maintained at 4°C.
- (l) Nitrogen is used in MAP as \_\_\_\_\_ gas.
2. (a) Elaborate the role of packaging as marketing tool. 3
- (b) What are the major considerations while designing a food package? 4
- (c) What type of packaging should be followed for short term storage of fresh meat? 3
3. (a) What is meant by freezer burn? 3
- (b) Enlist reasons for conducting sensory evaluation. 4
- (c) Write a note on ideal time for conducting sensory evaluation. 3
4. (a) Comment on colour as an important sensory attribute of meat. 3
- (b) Write a note on ranking test. 3
- (c) Write four simple rules to control the quality and safety of your food. 4
5. (a) What is the basic difference between quality control and quality assurance of foods? 3
- (b) What is meant by bio-security and quarantine? 4
- (c) Describe the advantages of 'Foam and Gel cleaning'. 3

6. (a) Enlist the properties of a good detergent. 3  
(b) Write a note on GMP (Good Manufacturing Practices) for personnel in a meat plant. 3  
(c) Enlist the principles of HACCP. 4
7. (a) What is spoilage ? Write factors responsible for meat spoilage. 4  
(b) Write various steps in the sanitization of eggs. 3  
(c) Differentiate between retail and bulk packaging. 3
8. Write short notes on the following (any four) : 4x2.5=10  
(a) Glass containers in food packaging  
(b) Packaging of cured meat  
(c) Specialized sensory panel  
(d) Meat regulations  
(e) Central Cleaning System (CCS)  
(f) Spoilage of eggs
-

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2016

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

**नोट :** किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रश्न संख्या 1 का उत्तर देना अनिवार्य है। सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. किन्हीं दस रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए : 10x1=10
- (a) फ्लेवर \_\_\_\_\_ और \_\_\_\_\_ का मिला-जुला प्रभाव है।
- (b) \_\_\_\_\_ की परतें, ताजे मीट के बड़े असमुचित टुकड़ों और संसाधित पोल्ट्री को पैक करने में सबसे अच्छी मानी जाती हैं।
- (c) \_\_\_\_\_, ऊष्मा या चेपदार पदार्थ (adhesive) के संयुक्त प्रयोग से जुड़ी दो या अधिक परतों वाली लचीली पैकेजिंग सामग्रियों का संयुक्त रूप है।
- (d) पी.ई.टी. का पूरा नाम है, \_\_\_\_\_ ।
- (e) उपभोक्ता, ताजे मीट के रंग से इसकी \_\_\_\_\_ का पता लगा लेते हैं।
- (f) \_\_\_\_\_ आज के समय की सबसे अधिक प्रयोग की जाने वाली प्लास्टिक फिल्म है।

- (g) संवेदी मूल्यांकन प्रयोगशाला का रखरखाव \_\_\_\_\_ ° सें. पर किया जाता है।
- (h) मृत पशु की साफ-सफाई, \_\_\_\_\_ धोल से किया जा सकता है।
- (i) अंडे में \_\_\_\_\_ धब्बे के होने का कारण क्लेडोस्पोरियम हर्बेरम (*Cladosporium herbarum*) है।
- (j) पदार्थ जो पानी में घुल कर साफ-सफाई के काम को बेहतर बनाता है, \_\_\_\_\_ कहलाता है।
- (k) ताजे मीट का निधानी जीवन फ्रिज में 4° सें. के तापमान पर \_\_\_\_\_ दिन तक का होता है।
- (l) नाइट्रोजन का प्रयोग एम.ए.पी. में \_\_\_\_\_ गैस के रूप में किया जाता है।
2. (a) पैकेजिंग की भूमिका का वर्णन, विपणन के साधन के रूप में कीजिए। 3
- (b) खाद्य पैकेज की रूपरेखा बनाते समय किन मुख्य बिंदुओं पर विचार करना ज़रूरी होता है? 4
- (c) ताजे माँस के थोड़े समय के भंडारण के लिए किस प्रकार की पैकेजिंग अपनाई जानी चाहिए? 3
3. (a) हिमशीतित दाह से आप क्या समझते हैं? 3
- (b) संवेदी मूल्यांकन करने के कारणों को सूचीबद्ध कीजिए। 4
- (c) संवेदी मूल्यांकन करने के आदर्श समय पर टिप्पणी कीजिए। 3
4. (a) माँस की महत्वपूर्ण संवेदी विशेषता के रूप में रंग पर टिप्पणी कीजिए। 3
- (b) रैंकिंग परीक्षण पर टिप्पणी कीजिए। 3
- (c) अपने खाद्यपदार्थ की गुणवत्ता और सुरक्षा को नियंत्रित करने के चार साधारण नियमों को लिखिए। 4

5. (a) खाद्य पदार्थों का गुणवत्ता नियंत्रण और गुणवत्ता आश्वासन के बीच का बुनियादी अंतर क्या है? 3
- (b) जैव सुरक्षा और संगरोधकाल (quarantine) से आप क्या समझते हैं? 4
- (c) 'झाग (Foam) और जेल (Gel) से साफ-सफाई' के लाभों का वर्णन कीजिए। 3
6. (a) अच्छे अपमार्जक (डिटर्जेंट) के गुणों की सूची बनाइए। 3
- (b) माँस संयंत्र में काम करने वालों के लिए जी.एम.पी. (अच्छे निर्माण के तरीकों) पर नोट लिखिए। 3
- (c) एच.ए.सी.सी.पी. (HACCP) के सिद्धांतों को सूचीबद्ध कीजिए। 4
7. (a) विकृति क्या है? माँस विकृति के लिए उत्तरदायी कारक कौन से हैं? 4
- (b) अंडों के स्वच्छन में सम्मिलित विविध चरणों को लिखिए। 3
- (c) फुटकर और थोक पैकेजिंग के अंतर को स्पष्ट कीजिए। 3
8. संक्षेप में (किन्हीं चार पर) नोट लिखिए : 4x2.5=10
- (a) खाद्य पैकेजिंग में काँच के बर्तन
- (b) संसाधित माँस की पैकेजिंग
- (c) विशिष्ट संवेदी पैनल
- (d) मीट संबंधी विनियम प्रणाली
- (e) केंद्रीय सफाई प्रणाली (सी.सी.एस.)
- (f) अंडों का खराब हो जाना