

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY
(DDT)**

Term-End Examination

June, 2017

02844

BPVI-017 : QUALITY ASSURANCE

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

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

1. Write full forms of the following : 10×1=10

- (a) PFA
- (b) EIC
- (c) IDF
- (d) SNF
- (e) QMS
- (f) GMO
- (g) DMC
- (h) HTST
- (i) GLC
- (j) AGMARK

2. (a) Define the important quality characteristics of food. $2\frac{1}{2}$
- (b) What are the functions of a quality control unit? $2\frac{1}{2}$
- (c) List the good hygienic practices at dairy farms for production of quality milk. $2\frac{1}{2}$
- (d) What are the advantages of HACCP? $2\frac{1}{2}$
3. (a) Give the main objectives of Quality Council of India (QCI). 4
- (b) What are the various types of sampling equipments? 2
- (c) Give the list of tests for butter testing and procedure for moisture determination. 4
4. (a) Describe the role of primary senses in judging of dairy products. 4
- (b) List the factors affecting sensory evaluation. 4
- (c) Give the score card for ghee (BIS). 2

5. (a) What are the desirable attributes of ice-cream ? Write in brief. 4
- (b) Describe the desirable characteristics of Dahi. 2
- (c) State the undesirable attributes of Khoa. 4
6. (a) Classify the categories of different materials used for packaging in the dairy industry. 4
- (b) What are the different types of flexible materials used for packaging of milk and milk products ? 4
- (c) Give the method for leakage test for aseptic cartons. 2
7. (a) Name the chemical preservatives which are commonly used in food preservation. 4
- (b) Describe the use of gelatin in food products. 2
- (c) What are the different colouring matters commonly used in dairy products ? State in brief. 4

8. Write short notes on any *five* of the following : *5×2=10*

- (a) Flexible Packaging Materials
 - (b) Multiple Sample Test
 - (c) Judging of Paneer
 - (d) Microbiological Analysis of Water
 - (e) Flavour Defects in Milk
 - (f) Recent Concern of Food Safety
-

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2017

बी.पी.वी.आई.-017 : गुणवत्ता आश्वासन

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

1. निम्नलिखित का पूरा नाम लिखिए :

10×1=10

- (क) पी.एफ.ए.
- (ख) ई.आई.सी.
- (ग) आई.डी.एफ.
- (घ) एस.एन.एफ.
- (ङ) क्यू.एम.एस.
- (च) जी.एम.ओ.
- (छ) डी.एम.सी.
- (ज) एच.टी.एस.टी.
- (झ) जी.एल.सी.
- (ञ) एग्मार्क

2. (क) खाद्य-पदार्थ की गुणवत्ता संबंधी महत्त्वपूर्ण विशेषताओं को परिभाषित कीजिए । $2\frac{1}{2}$
- (ख) गुणवत्ता नियंत्रण इकाई के प्रकार्य क्या हैं ? $2\frac{1}{2}$
- (ग) उत्तम गुणवत्ता वाले दूध के उत्पादन के लिए डेरी फार्म में कौन-से उत्कृष्ट स्वच्छ व्यवहारों को अपनाया जाता है ? सूचीबद्ध कीजिए । $2\frac{1}{2}$
- (घ) हैसप (HACCP) के क्या लाभ हैं ? $2\frac{1}{2}$
3. (क) भारतीय गुणवत्ता परिषद् (क्यू.सी.आई.) के मुख्य उद्देश्यों को बताइए । 4
- (ख) नमूना लेने वाले उपकरणों के विविध प्रकार कौन-से हैं ? 2
- (ग) मक्खन के जाँच संबंधी परीक्षणों को सूचीबद्ध कीजिए और इसमें नमी निर्धारण की कार्यविधि को बताइए । 4
4. (क) दुग्ध उत्पादों की जाँच करने में प्राथमिक इंद्रियों की भूमिका का वर्णन कीजिए । 4
- (ख) संवेदी मूल्यांकन को प्रभावित करने वाले कारकों की सूची बनाइए । 4
- (ग) घी के लिए (बी.आई.एस.) स्कोर कार्ड दीजिए । 2

5. (क) आइसक्रीम की वांछनीय विशेषताएँ क्या हैं ? संक्षेप में लिखिए । 4
- (ख) दही की वांछनीय विशेषताओं का वर्णन कीजिए । 2
- (ग) खोआ की अवांछनीय विशेषताओं को लिखिए । 4
6. (क) डेरी उद्योग में पैकेजिंग के लिए प्रयुक्त विभिन्न सामग्रियों की श्रेणियों को वर्गीकृत कीजिए । 4
- (ख) दूध और दुग्ध उत्पादों की पैकेजिंग में प्रयुक्त लचीली सामग्रियों के विभिन्न प्रकार कौन-से हैं ? 4
- (ग) कीटाणुरहित कार्टन में रिसाव जाँच की विधि को बताइए । 2
7. (क) खाद्य परिरक्षण में सामान्य तौर पर प्रयुक्त रासायनिक परिरक्षकों के नाम लिखिए । 4
- (ख) खाद्य उत्पादों में जिलेटिन के प्रयोग का वर्णन कीजिए । 2
- (ग) डेरी उत्पादों में आमतौर पर प्रयुक्त विभिन्न वर्ण संघटक/पदार्थ कौन-से हैं ? संक्षेप में लिखिए । 4

8. निम्नलिखित में से किन्हीं पाँच पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : 5×2=10

- (क) लचीली पैकेजिंग सामग्रियाँ
 - (ख) बहु प्रतिदर्श परीक्षण
 - (ग) पनीर की जाँच
 - (घ) जल का सूक्ष्मजीवीय विश्लेषण
 - (ङ) दूध में गंध संबंधी दोष
 - (च) खाद्य सुरक्षा संबंधी नवीन मुद्दे
-