

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY
(DDT)**

Term-End Examination

01063

June, 2018

BPVI-017 : QUALITY ASSURANCE

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

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

1. Define any *ten* of the following terms : *10×1=10*
- (a) Personal Hygiene
 - (b) ISO 22000
 - (c) CCP
 - (d) Rancimat
 - (e) APEDA
 - (f) AOAC
 - (g) COB Test
 - (h) IDF
 - (i) Flavour
 - (j) Score Card
 - (k) Sensory Evaluation
 - (l) OTS Can
 - (m) Intense Sweeteners

2. (a) Explain MBR test. 4
- (b) What is meant by Quality Control Management System (QCMS). Explain ISO 9000. 6
3. (a) Describe HACCP and its principles. 5
- (b) Explain the determination of milk fat by the Gerber method. 5
4. (a) Explain with principle the Alcohol test to determine the heat stability of milk. 4
- (b) Explain the method of determination of free fatty acids (% as oleic acid) in ghee. 6
5. (a) Explain the Food Safety and Standards Act, 2006. 7
- (b) What is the principle of the phosphatase test? 3
6. (a) Explain the various desirable characteristics and defects of dahi. 4
- (b) Name the various adulterants used in milk and explain the tests for detection of urea and starch. 6
7. (a) Write the important types of flexible packaging materials. 5
- (b) Explain the different tests conducted for testing of glass containers. 5

8. Write short notes on any *two* of the following : $5 \times 2 = 10$

- (a) TQM
 - (b) Codex Alimentarius
 - (c) Kjeldahl Digestion and Distillation Apparatus
 - (d) Determination of SNF in Milk
-

डेरी प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा

(डी.डी.टी.)

सत्रांत परीक्षा

जून, 2018

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 । प्रश्न सं. 1 अनिवार्य है ।

1. निम्नलिखित में से किन्हीं दस पदों को परिभाषित कीजिए :

10×1=10

- (क) वैयक्तिक स्वच्छता
- (ख) आइ.एस.ओ. 22000
- (ग) सी.सी.पी.
- (घ) रेनसिमैट
- (ङ) अपेडा (APEDA)
- (च) ए.ओ.ए.सी
- (छ) सी.ओ.बी. परीक्षण
- (ज) आई.डी.एफ.
- (झ) सुरुचि
- (ञ) स्कोर कार्ड
- (ट) संवेदी मूल्यांकन
- (ठ) ओ.टी.एस. कैन
- (ड) घने मधुरक (Sweeteners)

2. (क) एम.बी.आर. परीक्षण को सविस्तार समझाइए । 4
- (ख) गुणवत्ता नियंत्रण प्रबंधन पद्धति (क्यू.सी.एम.एस.) से क्या अभिप्राय है ? आइ.एस.ओ. 9000 को विस्तारपूर्वक समझाइए । 6
3. (क) हैसप (HACCP) एवं इसके सिद्धांतों का वर्णन कीजिए । 5
- (ख) गर्बर विधि से दुग्ध वसा के निर्धारण को स्पष्ट कीजिए । 5
4. (क) दूध की ऊष्मा स्थिरता के निर्धारण को ऐल्कोहल परीक्षण के सिद्धांत सहित समझाइए । 4
- (ख) घी में मुक्त वसा अम्लों (ओलीक अम्ल के रूप में %) के निर्धारण की विधि को सविस्तार स्पष्ट कीजिए । 6
5. (क) खाद्य सुरक्षा एवं मानक अधिनियम, 2006 को स्पष्ट कीजिए । 7
- (ख) फ़ॉस्फ़टेज परीक्षण का सिद्धांत क्या है ? 3
6. (क) दही की विविध वांछनीय विशेषताओं और दोषों को स्पष्ट कीजिए । 4
- (ख) दूध में प्रयुक्त विविध मिलावटी पदार्थों के नाम लिखिए और यूरिया एवं स्टार्च का पता लगाने के परीक्षणों को समझाइए । 6
7. (क) लचीली पैकेजिंग पदार्थों के महत्वपूर्ण प्रकारों को लिखिए । 5
- (ख) काँच के डिब्बों की जाँच में प्रयुक्त विभिन्न परीक्षणों को स्पष्ट कीजिए । 5

8. निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर संक्षेप में टिप्पणियाँ लिखिए :

5×2=10

- (क) टी.क्यू.एम.
 - (ख) कोडेक्स ऐलिमेन्टेरियस
 - (ग) जेल्डाल पाचन और आसवन उपकरण
 - (घ) दूध में एस.एन.एफ. का निर्धारण
-