

DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY (DMT)

Term-End Examination

June, 2018

00909

BPVI-025 : MEAT PACKAGING AND QUALITY ASSURANCE

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

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

1. Fill in the blanks (any ten) : 1x10=10
- (a) Full form of LDPE is _____.
 - (b) In pasteurization, HTST stands for _____.
 - (c) _____ is an example of probiotic.
 - (d) _____ is a common sanitizer used in meat plant.
 - (e) Sensory Evaluation Laboratory is maintained at _____°C.
 - (f) A consumer panel consists of _____ number of prospective consumers.
 - (g) Caffeine has a _____ taste.
 - (h) Recommended MAP gas mix for dressed chicken contains _____% CO₂ and _____% Nitrogen.
 - (i) For safe food production, chicken should be cooked to _____°C.

- (j) WHO stands for _____ .
- (k) A substance which assists in cleaning when added to water is called _____.
- (l) Green rot in egg spoilage is caused by _____.
2. (a) Enlist various quality assurance practices at retail meat outlets. 4
- (b) What do you understand by HACCP system ? 3
- (c) Write six general steps in cleaning and sanitation of meat premises. 3
3. (a) Define food packaging. 2
- (b) Write important considerations in the designing of a food package. 4
- (c) Write different types of food packaging materials with examples. 4
4. (a) What is meant by a laminate ? 2
- (b) What do you understand by the transport worthiness of bulk packages ? Describe drop test. 4
- (c) Give the packaging requirements of cured and cooked meat. 4
5. (a) Enlist the reasons for conducting sensory evaluation. 3
- (b) Differentiate between a specialized panel and consumer panel. 3
- (c) Write a brief note on important sensory parameters for meat products. 4

6. (a) What is a hedonic scale ? How is it structured ? 3
- (b) Write a detailed note on training of sensory panelists. 4
- (c) Depict the location of different taste sensations on the tongue with the help of a diagram. 3
7. (a) What is the role of 'Good Manufacturing Practices' for personnel working in a meat plant ? 3
- (b) Explain two methods of carcass sanitation. 4
- (c) Discuss the microbiological spoilage of fresh meat. 3
8. Write short notes on : (any four) 2.5x4=10
- (a) Spoilage of egg
- (b) Aseptic packaging
- (c) Flavour
- (d) Modified atmosphere packaging
- (e) Food safety
-

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2018

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

1. रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए (किन्हीं दस) : 1x10=10
- (a) एल डी पी ई का पूरा नाम है, _____।
- (b) पास्तेरीकरण में, एच टी एस टी से आशय _____ से है।
- (c) _____ प्रोबायोटिक का एक उदाहरण है।
- (d) _____, माँस संयंत्र में प्रयुक्त एक सामान्य स्वच्छक (Sanitizer) है।
- (e) संवेदी मूल्यांकन प्रयोगशाला का रखरखाव, _____ से पर किया जाता है।
- (f) उपभोक्ता पैनल में सम्मिलित संभावी उपभोक्ताओं की संख्या _____ होती है।
- (g) कैफीन का स्वाद _____ किस्म का होता है।
- (h) सुसज्जित (ड्रेसड) चिकन के लिए सुझाए गए एम ए पी गैस मिक्स में, _____ % CO₂ और _____ % नाइट्रोजन होती है।

- (i) सुरक्षित खाद्य उत्पादन के लिए, चिकन को _____ से. पर पकाया जाना चाहिए।
- (j) डब्ल्यू एच ओ से आशय _____ से है।
- (k) वह पदार्थ जो पानी में मिलाने पर, साफ़-सफ़ाई में सहायक होता है, _____ कहलाता है।
- (l) अंडा विकृति में हरी सड़न का कारण, _____ है।
2. (a) फुटकर माँस बिक्री केंद्रों में प्रचलित विविध गुणवत्ता आश्वासन संबंधी व्यवहारों की सूची बनाइए। 4
- (b) एच ए सी सी पी (HACCP) हैसप सिस्टम से आप क्या समझते हैं ? 3
- (c) माँस परिसरों की साफ-सफ़ाई एवं स्वच्छता हेतु उठाए जाने वाले सामान्य छः कदमों का वर्णन कीजिए। 3
3. (a) खाद्य पैकेजिंग की परिभाषा दीजिए। 2
- (b) खाद्य पैकेज की रूपरेखा संबंधी महत्वपूर्ण विचारणीय बिंदुओं को लिखिए। 4
- (c) विभिन्न प्रकार की खाद्य पैकेजिंग सामग्रियों को उदाहरण सहित लिखिए। 4
4. (a) लैमिनेट से क्या अभिप्राय है? 2
- (b) थोक पैकेजों की परिवहनशीलता से आप क्या समझते हैं? ड्रॉप परीक्षण का वर्णन कीजिए। 4
- (c) संशोधित और पके हुए मीट की पैकेजिंग संबंधी अनिवार्यताओं का वर्णन कीजिए। 4

5. (a) संवेदी मूल्यांकन करने के कारणों को सूचीबद्ध कीजिए। 3
- (b) विशिष्ट पैनल और उपभोक्ता पैनल के अंतर को स्पष्ट कीजिए। 3
- (c) माँस उत्पादों के लिए महत्वपूर्ण संवेदी पैरामीटरों पर संक्षेप में नोट लिखिए। 4
6. (a) हेडॉनिक स्केल क्या है? इसकी संरचना कैसी होती है? 3
- (b) संवेदी पैनल सदस्यों के प्रशिक्षण पर विस्तृत नोट लिखिए। 4
- (c) जीभ पर विभिन्न स्वादों की अनुभूति की जगह रेखाचित्र की सहायता से दर्शाइए। 3
7. (a) मीट संयंत्र में कार्यरत कर्मियों हेतु अच्छे निर्माण व्यवहारों की भूमिका क्या है? 3
- (b) करकस की रोगाणुनाशन की दो विधियों का वर्णन कीजिए। 4
- (c) ताजे माँस की सूक्ष्मजीवीय विकृति की चर्चा कीजिए। 3
8. संक्षेप में नोट लिखिए (किन्हीं चार) : 2.5x4=10
- (a) अंडों का दूषण
- (b) कीटाणुरहित पैकेजिंग
- (c) स्वाद (फ्लेवर)
- (d) परिवर्तित वायुमंडलीय पैकेजिंग
- (e) खाद्य सुरक्षा