

No. of Printed Pages : 12

BPVI-025

DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY
(DMT)

Term-End Examination

June, 2020

BPVI-025 : MEAT PACKAGING AND QUALITY
ASSURANCE

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

Note : (i) Attempt five questions in all.

(ii) Question No. 1 is compulsory.

(iii) All questions carry equal marks.

1. (a) Write 'True' or 'False' (any *five*): 1 each

(i) Packaging improves the existing
quality of a product.

P. T. O.

- (ii) Retail packages are very decorative.
 - (iii) Chewing gum is desirable for sensory panelist.
 - (iv) There is a no harm in consuming raw eggs.
 - (v) Carcass splitting saw should be sterilized with hot water at 71°C , after use on each carcass.
 - (vi) Spoilage of eggs is caused mainly by Gram-negative bacteria.
- (b) Fill in the blanks (any *five*): 1 each
- (i) Polyethylene film can be safely used upto a temperature of _____ $^{\circ}\text{C}$.
 - (ii) In India, preferred aseptic packaging system is _____.

- (iii) Nitrogen is used in MAP as an _____ gas.
- (iv) Specialized panel requires _____ number of persons as compared to consumer panel.
- (v) Fat obtained from pig/pork carcass is known as _____.
- (vi) Green rot in eggs is caused by _____ spp.
2. (a) What are the important considerations in the designing of a food package? 4
- (b). Define a composite film. What are the advantages of a laminate? 4
- (c) Write a brief note on aluminium foil. 2

3. (a) What are the characteristics of bulk packaging ? Name the tests that are used to check the transport worthiness of bulk packages. 5
- (b) What is the recommended ratio of different gases for MAP of dressed poultry ? 2
- (c) What are the objectives of packaging cooked meat products ? Name the packaging films used to package such products. 3
4. (a) Write a brief note on the packaging of dehydrated meat. 2
- (b) Describe the requirements of a sensory evaluation room. 4
- (c) Write a note on *four* basic tastes of meat. 4
5. (a) Write a note on triangle test. 3

- (b) What is a hedonic scale ? How is it structured and used in descriptive sensory evaluation ? 4
- (c) Write a note on Indian regulations for meat and meat products. 3
6. (a) What do you mean by quality assurance ? Describe quality assurance practices for food at the kitchen level. 5
- (b) Write a brief note on probiotics. 2
- (c) Describe general steps in the cleaning and sanitation of meat premises. 3
7. (a) What should be the properties of a good sanitizer ? 4
- (b) Describe the methods of carcass sanitation. 4
- (c) What is meant by biosecurity ? 2

8. Write short notes on any *four* of the following :

$2\frac{1}{2}$ each

- (a) Cellophane
- (b) Vacuum Packaging
- (c) Consumer Evaluation
- (d) Disinfection
- (e) Spoilage of meat

BPVI-025

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2020

बी.पी.वी.आई.-025 : मीट पैकेजिंग एवं

गुणवत्ता आश्वासन

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : (i) कुल पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

(ii) प्रश्न क्र. 1 अनिवार्य है।

(iii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. (क) सही या गलत लिखिए (कोई पाँच) : प्रत्येक 1

(i) पैकेजिंग से उत्पाद की मौजूदा गुणवत्ता

बेहतर बनती है।

(ii) रिटेल (फुटकर) पैकेज बेहद सजावटी होते हैं।

(iii) चुड़ंगम (chewing gum) चबाना संवेदी पैनल सदस्य के लिए वांछनीय है।

(iv) कच्चा अंडा खाने से शरीर को कोई नुकसान नहीं होता।

(v) प्रत्येक मृत पशु (carcass) पर इस्तेमाल के बाद, 'मृत पशु' को टुकड़ों में बाँटने वाली आरी को 71° से. पर खौलते पानी से कीटाणुरहित बनाया जाना चाहिए।

(vi) अंडों में खराबी का मुख्य कारण ग्रैम-नैगेटिव कीटाणु (बैक्टीरिया) है।

(ख) रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए (कोई पाँच) :

प्रत्येक 1

(i) पॉलिथीन फिल्म का सुरक्षित इस्तेमाल

°से तापमान तक सीमित है।

(ii) भारत में पसंदीदा कीटाणुरहित पैकेजिंग सिस्टम है।

(iii) एम. ए. पी. में नाइट्रोजन का प्रयोग गैस के रूप में किया जाता है।

(iv) उपभोक्ता पैनल की तुलना में विशिष्ट पैनल के तहत व्यक्तियों का होना जरूरी है।

(v) मृत सूअर/पोर्क से प्राप्त वसा कहलाती है।

(vi) अंडों में हरी सड़न का कारण ए. पी. पी. है।

2. (क) खाद्य पैकेज की रूपरेखा तैयार करते समय किन महत्वपूर्ण बिन्दुओं को ध्यान में रखना जरूरी है ?

- (ख) सम्मिश्रित फिल्म की परिभाषा दीजिए। लैमिनेट के फायदे क्या हैं ? 4
- (ग) एल्युमिनियम फॉयल पर संक्षेप में नोट लिखिए। 2
3. (क) थोक पैकेजिंग की विशेषताएँ क्या हैं ? थोक पैकेजों की परिवहन क्षमता की जाँच-परख के परीक्षणों के नाम लिखिए। 5
- (ख) सुसज्जित (dressed) पोल्ट्री के एम. ए. पी. के लिए विभिन्न गैसों का सुझाया गया अनुपात क्या है ? 2
- (ग) पके हुए (cooked) मीट उत्पादों के पैकेजिंग के उद्देश्य क्या हैं ? ऐसे उत्पादों के पैकेज में प्रयुक्त पैकेजिंग फिल्मों के नाम लिखिए। 3
4. (क) निर्जलित मीट की पैकेजिंग पर संक्षेप में नोट लिखिए। 2

(ख) संवेदी मूल्यांकन कक्ष की अनिवार्यताओं का वर्णन कीजिए। 4

(ग) मीट के चार बुनियादी स्वादों पर नोट लिखिए। 4

5. (क) त्रिभुज परीक्षण पर नोट लिखिए। 3

(ख) हेडोनिक स्केल क्या है ? इसकी संरचना कैसे तैयार की जाती है और व्याख्यात्मक संवेदी मूल्यांकन में इसका प्रयोग कैसे किया जाता है ?

4

(ग) भारतीय मीट एवं मीट उत्पाद विनियमों पर नोट लिखिए। 3

6. (क) गुणवत्ता आश्वासन से आप क्या समझते हैं ? किचन स्तर पर खाद्य पदार्थों के लिए गुणवत्ता आश्वासन संबंधी व्यवहारों का वर्णन कीजिए। 5

(ख) प्रोबायोटिक्स पर संक्षेप में नोट लिखिए। 2

- (ग) मीट परिसरों की साफ-सफाई एवं स्वच्छता के लिए आमतौर पर उठाए जाने वाले कदमों का वर्णन कीजिए। 3
7. (क) एक अच्छे स्वच्छक के गुणधर्म क्या होने चाहिए ? 4
- (ख) मृत पशु की साफ-सफाई की विधियों का वर्णन कीजिए। 4
- (ग) जैवसुरक्षा से आप क्या समझते हैं ? 4
8. निम्नलिखित में से किन्हीं चार पर संक्षेप में नोट लिखिए : प्रत्येक 2½
- (क) सेलोफेन
- (ख) निर्वात पैकेजिंग
- (ग) उपभोक्ता मूल्यांकन
- (घ) विसंक्रमण
- (ङ) मीट में खराबी