

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY
(DDT)**

Term-End Examination

June, 2021

BPVI-017 : QUALITY ASSURANCE

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : Attempt any **five** questions. Question no. 1 is **compulsory**. All questions carry equal marks. All parts of a question must be attempted together.

1. Define any **four** of the following : $4 \times 2 \frac{1}{2} = 10$
- (a) Polarimeter
 - (b) QCI
 - (c) Principle of Starch Test
 - (d) Taste Receptors
 - (e) Rinse Solution Method
2. (a) Explain Validation and Verification. 5
- (b) Write a short note on types of instruments required in microbiology laboratory. 5

3. (a) What is Codex Alimentarius ? State its role. 5
(b) Why is NABL important for food testing laboratories ? 5
4. (a) Explain the requirements of Sensory evaluation. 6
(b) What are the desirable attributes of Khoa ? 4
5. What are the important test parameters of folding cartons and what is its significance ? 10
6. Define the following : 5×2=10
(a) Hazards Associated with Food
(b) pH Meter
(c) Food Additive
(d) Cooked Flavour
(e) Lactic Acid
7. Explain the sampling and analysis of microbial parameters (Coliform and SPC) in water. 10
8. Define the following and state its role : 5×2=10
(a) BIS
(b) IDF
-

डेरी प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा

(डी.डी.टी.)

सत्रांत परीक्षा

जून, 2021

बी.पी.वी.आई.-017 : गुणवत्ता आश्वासन

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए । प्रश्न सं. 1 का उत्तर देना अनिवार्य है । सभी प्रश्नों के अंक समान हैं । प्रश्न के सभी भागों का उत्तर एक ही जगह पर दीजिए ।

1. निम्नलिखित में से किन्हीं चार को परिभाषित कीजिए : $4 \times 2 \frac{1}{2} = 10$
 - (क) ध्रुवणमापी (पोलरीमीटर)
 - (ख) क्यू.सी.आई.
 - (ग) स्टार्च परीक्षण का सिद्धांत
 - (घ) स्वाद ग्राही
 - (ङ) रिन्स (प्रक्षालन) घोल विधि
2. (क) वैधता और सत्यापन की व्याख्या कीजिए । 5
(ख) सूक्ष्मजैविकी प्रयोगशाला में आवश्यक, विविध प्रकार के यंत्रों पर संक्षेप में टिप्पणी लिखिए । 5

3. (क) कोडेक्स ऐलिमेनटेरियस क्या है ? इसकी भूमिका पर प्रकाश डालिए । 5
- (ख) एन.ए.बी.एल. खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाओं के लिए महत्वपूर्ण क्यों है ? 5
4. (क) संवेदी मूल्यांकन के आवश्यक बिन्दुओं की व्याख्या कीजिए । 6
- (ख) खोया की वांछनीय सहज विशेषताएँ क्या हैं ? 4
5. फोल्डिंग कार्टन के महत्वपूर्ण परीक्षण प्राचल क्या हैं और इसका महत्त्व क्या है ? 10
6. निम्नलिखित को परिभाषित कीजिए : 5×2=10
- (क) खाद्य-पदार्थों से संबद्ध खतरे
- (ख) पी.एच. मीटर
- (ग) खाद्य योज्य
- (घ) पकी हुई (cooked) गंध
- (ङ) लैक्टिक अम्ल
7. जल में सूक्ष्मजीवीय प्राचलों (कॉलिफॉर्म और एस.पी.सी.) के प्रतिचयन एवं विश्लेषण (सेम्पलिंग एवं एनालिसिस) को स्पष्ट कीजिए । 10
8. निम्नलिखित को परिभाषित कीजिए और इनकी भूमिका लिखिए : 5×2=10
- (क) बी.आई.एस.
- (ख) आई.डी.एफ.