

No. of Printed Pages : 5

BPVI-017

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY
(DDT)**

Term-End Examination

June, 2024

BPVI-017 : QUALITY ASSURANCE

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

Note : (i) *Attempt any **five** questions.*

(ii) *All questions carry equal marks.*

(iii) *All parts of a question shall be attempted together.*

1. Define any *ten* of the following terms : $10 \times 1 = 10$

- (i) Sensory attributes
- (ii) Toxicant
- (iii) Control measures
- (iv) ISO
- (v) Assessment
- (vi) Certification
- (vii) Food Hygiene
- (viii) Food safety
- (ix) Hazard
- (x) AGMARK
- (xi) APEDA
- (xii) Food additive

P. T. O.

2. Give the principle and procedure for testing of milk powders for moisture content and insolubility index. 10
3. (a) Explain the phosphatase test. 5
(b) Explain the procedure for testing Dahi acidity. 5
4. (a) Define platform tests for milk. What is the principle of alcohol test for milk ? 5
(b) Give the procedure for testing of milk SNF using lactometer. 5
5. (a) What are the various factors affecting sensory evaluation ? 5
(b) Explain the types of sensory panelists. 5
6. (a) Write about testing of glass containers. 5
(b) Name any *five* tests conducted for testing plastic films and laminates. 5
7. Explain the principle and procedure of Gerber method. 10
8. Write short notes on any *two* of the following :
2×5=10
 - (i) Genetically Modified (GM) foods
 - (ii) Functions of quality control unit
 - (iii) Methylene blue reduction test for milk
 - (iv) Standard plate count method

BPVI-017

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2024

बी.पी.वी.आई.-017 : गुणवत्ता आश्वासन

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

(ii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

(iii) किसी भी एक प्रश्न के सभी भागों के उत्तर एक साथ दीजिए।

1. निम्नलिखित में से किन्हीं दस शब्दों को परिभाषित

कीजिए :

10×1=10

- (i) संवेदी गुण
- (ii) विष कारक
- (iii) नियंत्रण के उपाय
- (iv) आई. एस. ओ.
- (v) मूल्यांकन
- (vi) प्रमाणीकरण
- (vii) खाद्य स्वच्छता

- (viii) खाद्य सुरक्षा
- (ix) संकट
- (x) एगमार्क
- (xi) एपीडा
- (xii) खाद्य योगज
2. दूध पाउडर के नमी अंश और अघुलनशील सूचकांक के परीक्षण के सिद्धान्त और क्रियाविधि को लिखिए। 10
3. (क) फॉस्फेटज परीक्षण की व्याख्या कीजिए। 5
- (ख) दही अम्लता के परीक्षण की क्रियाविधि लिखिए। 5
4. (क) दूध के प्लेटफॉर्म परीक्षण को परिभाषित कीजिए।
दूध के ऐल्कोहॉल परीक्षण का सिद्धान्त क्या है ? 5
- (ख) लेक्टोमीटर का उपयोग करते हुए दूध के एस. एन. एफ. के परीक्षण की क्रियाविधि लिखिए। 5
5. (क) संवेदी मूल्यांकन को प्रभावित करने वाले विभिन्न घटक कौन-से हैं ? 5
- (ख) संवेदी पैनेलिस्टों के प्रकारों की व्याख्या कीजिए। 5

6. (क) काँच के पात्रों के परीक्षण के बारे में लिखिए। 5
(ख) प्लास्टिक फिल्मों और लेमिनेट परीक्षण के किन्हीं पाँच परीक्षणों के नाम लिखिए। 5
7. गर्बर पद्धति के सिद्धान्त और क्रियाविधि की व्याख्या कीजिए। 10
8. निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : 2×5=10
- (i) आनुवंशिक रूप से परिष्कृत खाद्य पदार्थ
 - (ii) गुणवत्ता नियंत्रण इकाई के कार्य
 - (iii) दूध का मेथिलीन ब्लू अपचयन परीक्षण
 - (iv) मानक प्लेट गणना विधि