

01957

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY
(DDT)**

Term-End Examination

December, 2011

BPVI-017 : QUALITY ASSURANCE

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : *Attempt any five questions. All the questions carry equal marks.*

1. Define the following : **1x10=10**

- (a) Ingredient
- (b) Hazard
- (c) Contaminant
- (d) RM Value
- (e) Aguisia
- (f) Adulteration
- (g) Cutaneous
- (h) Palate
- (i) Preception
- (j) Reducing Sugar

2. Write full form of the following : 10x1=10

- | | |
|-----------|----------|
| (a) ISO | (b) GMO |
| (c) SMP | (d) SPC |
| (e) HACCP | (f) HTST |
| (g) TQM | (h) BHA |
| (i) GCMS | (j) CCP |

3. Match the word given under *column B* with appropriate statement given under *column A*.

10x1=10

Column A		Column B	
(i)	Presence of hair in the food	(a)	Risk
(ii)	Substances which cause harm or injury to health	(b)	Food Safety
(iii)	All conditions and measures to ensure the safety and suitability of food	(c)	Physical Hazard
(iv)	The likelihood that an adverse health effect will occur within a population as a result of hazard	(d)	Toxicant
(v)	Degree to which a set of inherent characteristics fulfil requirement	(e)	GCMS
(vi)	Antibiotic residue in a food	(f)	Quality
(vii)	Remains of Pesticide in a Food	(g)	Food Hygiene
(viii)	Instrument used to detect antibiotic residue	(h)	Pesticide residue
(ix)	A natural colour used in butter	(i)	Lead
(x)	It is a heavy metal	(j)	Annatto

4. Write *True* or *False* for the following : **10x1=10**

- (a) Food quality is a component of food safety.
- (b) Polenske value is the measure of water soluble and steam volatile fatty acids in a fat.
- (c) Nutrition is a hidden characteristics of quality of food.
- (d) A criterion which separates acceptability from unacceptability is a critical control point.
- (e) The fragrance or odour of food perceived by the nose is known as Flavour.
- (f) Gustatory is the sense of taste.
- (g) Impairment of sensitivity to taste stimuli is known as Anosomia.
- (h) The roof of the mouth is known as Palate
- (i) Rancid Flavours can be created in a food with the addition of butyric acid.
- (j) Cardboardy word is used for texture property characterized by a dry powdery oral sensation.

5. (a) Explain mandatory and voluntary standards of food. Which of these standards are superior ? Name one voluntary and one mandatory standard setting body in India.

3+1+1=5

- (b) Explain the difference between food quality and food safety. Out of quality control and quality assurance which is better to ensure safe food ? 3+2=5
6. (a) List any three natural and three synthetic colouring matters which are used in food. Name the dairy products for which addition of colour is permitted by law. 3+2=5
- (b) List the main constituent of glass. What are the properties of glass and what are its advantages when used in packaging ? 2+2+1=5
7. (a) List the microbiological tests used to determine the quality of milk. Write advantages and limitations of each test. 5
- (b) Why the following tests are conducted ? 5x1=5
- (i) Total ash content in milk.
 - (ii) Bulk density of dried milk.
 - (iii) R.M. value of ghee
 - (iv) Phosphatase test of pasteurized milk
 - (v) Lactometer reading of milk
-

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

सत्रांत परीक्षा

दिसंबर, 2011

बी.पी.वी.आई.-017 : गुणवत्ता आश्वासन

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। सभी प्रश्नों के समान अंक हैं।

1. निम्नलिखित को परिभाषित कीजिए। 1x10=10
- (a) सामग्री
 - (b) खतरा
 - (c) संदूषक
 - (d) आर एम मान
 - (e) गंध-अग्राहिता
 - (f) मिलावट
 - (g) त्वचीय
 - (h) तालु/स्वाद
 - (i) दृष्टिकोण/परिप्रेक्ष्य
 - (j) अपचायक शर्करा

2. निम्नलिखित के पूरे नाम लिखिए।

1x10=10

- | | |
|----------------------------|------------------|
| (a) आई.एस.ओ. | (b) जी.एम.ओ. |
| (c) एस.एम.पी. | (d) एस.पी.सी. |
| (e) हैस्प (एच.ए.सी.सी.पी.) | (f) एच.टी.एस.टी. |
| (g) टी.क्यू.एम. | (h) बी.एच.ए. |
| (i) जी.सी.एम.एस. | (j) सी.सी.पी. |

3. कॉलम ख के अंतर्गत दिए गए शब्दों का मिलान कॉलम क के उपयुक्त कथनों से कीजिए।

10x1=10

कॉलम-क		कॉलम-ख	
(i)	भोजन में बालों का होना।	(a)	जोखिम
(ii)	स्वास्थ्य को क्षति या हानि पहुँचाने वाला पदार्थ	(b)	खाद्य सुरक्षा
(iii)	खाद्यपदार्थ की सुरक्षा एवं उपयुक्तता सुनिश्चित करने वाली सभी दशाएँ एवं उपाय।	(c)	भौतिक खतरा
(iv)	ऐसी संभावना कि खतरे के परिणाम के रूप में आबादी के स्वास्थ्य पर प्रतिकूल प्रभाव पड़ेगा।	(d)	विषाक्त
(v)	वह कोटि जहाँ सहज विशेषताएँ अपेक्षित शर्त को पूरा करती हैं।	(e)	जी सी एम एस
(vi)	खाद्य पदार्थ में एंटीबायोटिक अवशिष्ट	(f)	गुणवत्ता
(vii)	खाद्य पदार्थ में कीटनाशी के अवशिष्ट	(g)	खाद्य स्वच्छता
(viii)	एंटीबायोटिक अवशिष्टों का पता लगाने वाला यंत्र।	(h)	कीटनाशी अवशिष्ट
(ix)	मक्खन में प्रयुक्त प्राकृतिक वर्ण	(i)	सीसा
(x)	यह एक भारी धातु है।	(j)	अैनेटो

4. निम्नलिखित कथनों के सामने (✓) या (X) का निशान लगाएँ।
1x10=10

- (a) खाद्य गुणवत्ता, खाद्य सुरक्षा का घटक है।
- (b) पोलेन्सक मान वसा में जल घुलनशील एवं वाष्पशील वसा अम्लों का पैमाना है।
- (c) पोषण, खाद्य पदार्थ की गुणवत्ता की प्रछन्न विशेषता है।
- (d) वह मानदंड जो अस्वीकार्यता को स्वीकार्यता से अलग करता है, क्रांतिक नियंत्रण बिंदु है।
- (e) नाक से खाद्यपदार्थ की खुशबू या गंध को भापना, सुरुचिक कहलाता है।
- (f) रस संवेदी या स्वाद संबंधी (Gustatory) से आशय स्वाद का पता लगाना है।
- (g) स्वाद उद्दीपन के प्रति असंवेदनशीलता को दर्शाना, गंध अग्राहिता कहलाता है।
- (h) मुँह (mouth) के ऊपरि भाग को तालु कहते हैं।
- (i) खाद्य पदार्थ में खट्टापन की गंध को ब्यूट्रिक अम्ल मिलाकर बनाया जाता है।
- (j) कार्डबोर्ड संबंधी (Cardboardy) शब्द का प्रयोग ऐसी संरचना-गुणधर्म के लिए किया जाता है जो शुष्क पाऊंडरी ओरल संवेदन के रूप में नज़र आता है।

5. (a) खाद्यपदार्थ के अनिवार्य एवं स्वैच्छिक मानकों को स्पष्ट कीजिए। इनमें से कौन-से मानक बेहतर है। भारत के किसी एक स्वैच्छिक एवं एक अनिवार्य मानक निर्धारण निकाय का नाम लिखिए।
3+1+1=5

- (b) खाद्य गुणवत्ता एवं खाद्य सुरक्षा के अंतर को स्पष्ट कीजिए।
सुरक्षित खाद्यपदार्थ सुनिश्चित करने के लिए गुणवत्ता नियंत्रण एवं गुणवत्ता आश्वासन में से कौन बेहतर है? 3+2=5

6. (a) खाद्यपदार्थ में प्रयुक्त किन्हीं तीन प्राकृतिक एवं तीन कृत्रिम वर्णकारी सामग्री की सूची बनाइए। ऐसे डेयरी उत्पादों के नाम लिखिए जिनके लिए कानून द्वारा वर्ण मिलाने की अनुमति है। 3+2=5

- (b) काँच के मुख्य संघटकों की सूची बनाइए। काँच के गुणधर्म क्या है और पैकेजिंग में इसका प्रयोग करने पर इसके लाभ क्या होते हैं? 2+2+1=5

7. (a) दूध की गुणवत्ता-निर्धारण में प्रयुक्त सूक्ष्मजीवीय परीक्षणों की सूची बनाइए। प्रत्येक परीक्षण के लाभों एवं सीमाओं को लिखिए। 5

- (b) निम्नलिखित परीक्षण क्यों किए जाते हैं? 1x5=5

- (i) दूध में भस्म की कुल मात्रा।
 - (ii) शुष्कित दूध का बृहद् घनत्व।
 - (iii) घी का आर.एम. मान।
 - (iv) पास्तेरीकृत दूध का फास्फेटेज परीक्षण।
 - (v) दूध की लैक्टोमीटर रीडिंग।
-