

Diploma in Meat Technology (DMT)

Term-End Examination

December, 2011

**BPVI-025 : MEAT PACKAGING AND
QUALITY ASSURANCE**

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : Attempt any five questions. Question No. 1 is compulsory. Each question carries equal marks.

1. Fill in the blanks (*any Ten*) : 10x1=10
- (a) Full form of WHO is _____.
 - (b) MAP stands for _____.
 - (c) BIS stands for _____.
 - (d) Full form of ISO _____.
 - (e) HACCP stands for _____.
 - (f) GMP stands for _____.
 - (g) High temperature preservation is called _____.
 - (h) Full form of WHC is _____.
 - (i) _____ is a very popular cured meat product.
 - (j) The word CIP is related to _____.
 - (k) Flavour is the combined effect of _____ and smell.
 - (l) Full form of MFPO is _____.

- | | | | |
|----|-----|--|---|
| 2. | (a) | Name some important packaging materials for meat. | 2 |
| | (b) | Write some features of good packaging material. | 2 |
| | (c) | What type of packaging material do you use for packing cured, fresh and frozen meats ? | 6 |
| 3. | (a) | Write the principles of modified atmosphere packaging. | 4 |
| | (b) | Write short note on bulk packaging and retail packaging. | 4 |
| | (c) | What is laminates ? | 2 |
| 4. | (a) | Define sensory evaluation. | 1 |
| | (b) | Write a short note on sensory parameters. | 4 |
| | (c) | Differentiate between specialized sensory panel and consumer panel. | 3 |
| | (d) | How would you prepare the meat sample for sensory evaluation ? | 2 |
| 5. | (a) | What is the example of an organic acid ? | 1 |
| | (b) | Describe briefly the methods of carcass sanitation. | 6 |
| | (c) | Write short note on Meat regulations. | 3 |
| 6. | (a) | Describe Vacuum Packaging. | 3 |
| | (b) | Classify packaging materials with examples. | 4 |
| | (c) | What do you mean by aseptic packaging ? | 3 |

7. (a) What are the properties of a good detergent ? 4
(b) Write a note on sanitizer. 3
(c) Write the different colour rots of eggs. 3
8. Write short notes (*any four*) : $2\frac{1}{2} \times 4 = 10$
- (a) Hedonic scale
 - (b) Rigid packaging material
 - (c) BIS
 - (d) Spoilage of eggs
 - (e) HACCP
 - (f) Disinfection
-

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

सत्रांत परीक्षा

दिसंबर, 2011

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रश्न 1 करना अनिवार्य है।
प्रत्येक प्रश्न के समान अंक हैं।

1. रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए : (किन्हीं दस) 10×1=10
- (a) डब्ल्यू. एच. ओ. का पूरा नाम _____ है।
- (b) एम. ए. पी. से आशय _____ से है।
- (c) बी. आई. एस. से आशय _____ से है।
- (d) आई. एस. ओ. का पूरा नाम _____ है।
- (e) हैस्प से आशय _____ से है।
- (f) जी. एम. पी. से आशय _____ से है।
- (g) उच्च तापमान परिरक्षण _____ कहलाता है।
- (h) डब्ल्यू. एच. सी. का पूरा नाम _____ है।
- (i) _____ एक अति प्रचलित क्यूरड मीट उत्पाद है।

- (j) सी. आई. पी. शब्द का संबंध _____ से है।
- (k) सुरुचि (flavour), _____ और गंध का मिलाजुला प्रभाव है।
- (l) एम. एफ. पी. ओ. का पूरा नाम _____ है।
2. (a) मीट की कुछ महत्वपूर्ण पैकेजिंग सामग्रियों के नाम लिखिए। 2
- (b) अच्छी पैकेजिंग सामग्री की कुछ विशेषताओं को लिखिए। 2
- (c) क्यूर्ड, ताजे एवं हिमशीतित मीट की पैकिंग के लिए आप किस प्रकार की पैकेजिंग सामग्री का प्रयोग करते हैं? 6
3. (a) परिवर्तित वायुमंडलीय पैकेजिंग के सिद्धांतों को लिखिए। 4
- (b) थोक पैकेजिंग एवं फुटकर पैकेजिंग पर संक्षेप में नोट लिखिए। 4
- (c) स्तरिकायित क्या है? 2
4. (a) संवेदी (sensory) मूल्यांकन को परिभाषित कीजिए। 1
- (b) संवेदी प्राचलों पर संक्षेप में नोट लिखिए। 4
- (c) विशिष्ट संवेदी पैनल एवं उपभोक्ता पैनल के अंतर को स्पष्ट कीजिए। 3
- (d) संवेदी मूल्यांकन के लिए आप मीट का नमूना कैसे तैयार करेंगे? 2

5. (a) कार्बनिक अम्ल का उदाहरण क्या है? 1
- (b) पशु शव की सफाई की विधियों को संक्षेप में स्पष्ट कीजिए। 6
- (c) माँस विनियमों पर संक्षेप में नोट लिखिए। 3
6. (a) निर्वात पैकेजिंग को स्पष्ट कीजिए। 3
- (b) पैकेजिंग सामग्रियों को सोदाहरण वर्गीकृत कीजिए। 4
- (c) कीटाणुरहित पैकेजिंग से क्या आशय है? 3
7. (a) अच्छे अपमार्जक के गुणधर्म क्या हैं? 4
- (b) स्वच्छक पर नोट लिखिए। 3
- (c) अंडों के विभिन्न वर्ण विगलनों (rots) को लिखिए। 3
8. संक्षेप में नोट लिखिए (*किन्हीं चार* पर) : $2\frac{1}{2} \times 4 = 10$
- (a) हेडोनिक स्केल
- (b) सख्त (rigid) पैकेजिंग सामग्री
- (c) बी. आई. एस.
- (d) अंडों की विकृति
- (e) हैस्प
- (f) विसंक्रमण