

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY
(DDT)**

Term-End Examination

June, 2011

BPVI-017 : QUALITY ASSURANCE

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : Attempt any five questions. All questions carry equal marks. Question number 1 is compulsory.

1. Define the following terms. Attempt *any ten*. $1 \times 10 = 10$
 - (a) Toxicants.
 - (b) Antibiotic residues
 - (c) Quality.
 - (d) Risk.
 - (e) GHP.
 - (f) TQM.
 - (g) ISO.
 - (h) MMPO.
 - (i) PFA.
 - (j) HACCP.
 - (k) Gastroenteritis
 - (l) AOAC.
 - (m) BHA.

- | | | | |
|----|-----|---|---|
| 2. | (a) | What are different sources of infection of milk from production point to consumer ? | 5 |
| | (b) | Define food quality and enumerate its important components. | 5 |
| 3. | (a) | Explain the terms food safety and food borne illness . | 5 |
| | (b) | What are the advantages of quality control unit in a food factory ? | 5 |
| 4. | (a) | How is quality control different from quality assurance ? | 3 |
| | (b) | Enumerate different steps in implementation of a quality control management system. | 5 |
| | (c) | What are biological hazards ? | 2 |
| 5. | (a) | What are the steps involved in implementation of HACCP ? | 5 |
| | (b) | How personal hygiene is taken care ? | 3 |
| | (c) | How the microbiological contamination is prevented ? | 2 |
| 6. | (a) | Enlist important equipments/ instruments required for general purpose in any chemical laboratory. | 5 |
| | (b) | Give five microbiological instruments/ equipment used in a dairy plant laboratory. Explain any one in detail. | 5 |

7. (a) Give the principle and procedure of phosphatase test. 5
- (b) What is the principle of determination of protein in milk by Formal titration method? 2
- (c) What is the importance of bulk density of dried products? Give its procedure of its determination. 3
8. Write short notes on *any five* :
- (a) Food safety and standard Act 2006. 2x5=10
- (b) Dye reduction tests.
- (c) Important properties of Aluminium foil.
- (d) Score Cord for sensory evaluation of milk.
- (e) Score Cord for sensory evaluation of Ghee (BIS).
- (f) Requirements for sensory evaluation.
- (g) Antioxidants.
-

बी.पी.वी.आई.-017

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 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। प्रश्न एक करना अनिवार्य है।

1. किन्हीं दस को परिभाषित कीजिए : 1x10=10
- (a) आविषाक्त
 - (b) एंटीबायोटिक अवशिष्ट
 - (c) गुणवत्ता
 - (d) जोखिम
 - (e) जी.एच.पी.
 - (f) टी.क्यू.एम.
 - (g) आई.एस.ओ.
 - (h) एम.एम.पी.ओ.
 - (i) पी.एफ.ए.
 - (j) हैस्प

- (k) आंत्रशोध
- (l) ए.ओ.ए.सी.
- (m) बी.एच.ए.
2. (a) उत्पादन बिंदु से उपभोक्ता तक दूध में संक्रमण के विभिन्न स्रोत क्या हैं? 5
- (b) खाद्य गुणवत्ता को परिभाषित कीजिए और इसके महत्वपूर्ण घटकों की सूची बनाइए। 5
3. (a) खाद्य सुरक्षा एवं खाद्य जन्य रूग्णता को स्पष्ट कीजिए। 5
- (b) खाद्य फैक्टरी में गुणवत्ता नियंत्रण इकाई के लाभ क्या हैं? 5
4. (a) खाद्य नियंत्रण, खाद्य आश्वासन से कैसे भिन्न है? स्पष्ट कीजिए। 3
- (b) गुणवत्ता नियंत्रण प्रबंधन पद्धति के कार्यान्वयन संबंधी विभिन्न चरण कौन से हैं? सूची बनाइए। 5
- (c) जैव खतरे क्या हैं? 2
5. (a) हैस्प के कार्यान्वयन में सम्मिलित चरण कौन से हैं? 5
- (b) वैयक्तिक स्वच्छता पर ध्यान किस प्रकार दिया जाता है? 3
- (c) सूक्ष्मजीवीय संदूषण की रोकथाम कैसे की जाती है? 2

6. (a) किसी रासायनिक प्रयोगशाला में सामान्य उद्देश्य हेतु कौन से महत्वपूर्ण उपकरणों/यंत्रों की आवश्यकता पड़ती है? सूची बनाइए। 5
- (b) किसी डेयरी संयंत्र प्रयोगशाला में प्रयुक्त किन्हीं पाँच सूक्ष्मजीवीय संबंधी उपकरणों/यंत्रों की सूची बनाइए। किसी एक को सविस्तार स्पष्ट कीजिए। 5
7. (a) फॉस्फेटेस परीक्षण के सिद्धांत एवं विधि को स्पष्ट कीजिए। 5
- (b) फार्मोल अनुमापन विधि से दूध में प्रोटीन के निर्धारण के सिद्धांत को स्पष्ट कीजिए। 2
- (c) शुष्कित उत्पादों के थोक घनत्व का महत्व क्या है? इसके निर्धारण की विधि दीजिए। 3
8. **किन्हीं पाँच** पर संक्षेप में नोट लिखिए : **2x5=10**
- (a) खाद्य सुरक्षा एवं मानक अधिनियम 2006.
- (b) डाई न्यूनीकरण परीक्षण
- (c) ऐल्युमीनियम फॉयल के महत्वपूर्ण गुणधर्म
- (d) दूध के संवेदी मूल्यांकन हेतु स्कोर कार्ड
- (e) घी के संवेदी मूल्यांकन हेतु स्कोर कार्ड
- (f) संवेदी मूल्यांकन हेतु अनिवार्य बिंदु
- (g) प्रतिऑक्सीकारक