

00203

Diploma in Meat Technology (DMT)

Term-End Examination

June, 2011

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

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : Attempt any five questions. Question No. 1 is compulsory. All questions carry equal marks.

1. Fill in the blanks - (Any ten) 10x1=10
- (a) Aluminium foil provides a good base for _____ to enhance marketing process of a product.
 - (b) Parchment paper wrapping is especially suitable for meat cuts with more _____.
 - (c) Retail packaging _____ the cost of packaging.
 - (d) There are no chances of _____ in the retail package.
 - (e) No formal training is required in _____ type of sensory evaluation.
 - (f) Sensory evaluation laboratory is maintained at _____ °C.

- (g) The meaning of the word _____ is the science of safe guarding health.
- (h) Consumer relate the colour of a cooked meat product to its _____.
- (i) A liquid sample of _____ ml is sufficient for taste.
- (j) The _____ system aims to prevent the entry of a pathogen in a food chain to avoid food safety problems.
- (k) Sour test is represented by _____ acid in the taste recognition test.
- (l) _____ is an example of sequestering agent.
2. (a) Why should you have a package design of your own ? 3
- (b) What considerations are important in the designing of a package ? 3
- (c) List different functions of a food package. 3
- (d) What do you mean by shrink film ? 1
3. (a) How does vacuum packaging differ from modified atmosphere packaging ? 3
- (b) Why aluminium foil/PE laminate is ideal for packaging of dehydrated meat ? 3
- (c) How should be the packaging material for cured meat ? 2
- (d) For short term storage of fresh meat what type of packaging material should be followed ? 2

4. (a) Define sensory evaluation. 1
- (b) Enlist the reasons of performing sensory evaluation of a food. 3
- (c) What are the stages of sensory assessment of tenderness of any food in mouth ? 3
- (d) Write brief notes on : 3
- (i) HTST
- (ii) Tear resistant
- (iii) Bulk packaging
5. (a) Write briefly the factors that may affect the efficacy of process hygiene in a meat plant. 3
- (b) What should be the temperature of cooking poultry and ground beef for safe food production ? 1
- (c) For the production of healthy and pathogen free livestock, what managerial practices are needed at the farm level ? 3
- (d) Define probiotic. 2
- (e) What is tetrapack ? 1
6. (a) What do you mean by food safety ? 2
- (b) What is HACCP ? Write a brief note on it. 1+3
- (c) Write a note on GMP. 4

7. (a) What are the steps involved in cleaning and sanitation of meat plant premises ? 3
- (b) Name some national regulatory agencies involved in formulating the meat standards in India. 2
- (c) Write down the factors to choose a chemical disinfectant. 3
- (d) What are the predisposing factors influencing the microbiological quality of meat at different stages of production and handling ? 2
8. (a) What is Threshold test ? 2
- (b) Differentiate between Triangle test and Duo - Trio test. 4
- (c) Write a note on international meat regulations. 4
-

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2011

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

1. रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए (*किन्हीं दस*) : 10x1=10
- (a) एल्युमिनियम फॉस्फोर उत्पाद की विपणन प्रक्रिया को बेहतर बनाने के लिए _____ को अच्छा आधार प्रदान करता है।
- (b) पार्चमेन्ट पेपर रैपिंग टुकड़ों, में कटे और अधिक _____ युक्त पदार्थों के लिए विशेष रूप से उचित होती है।
- (c) फुटकर पैकेजिंग, से पैकेजिंग की लागत _____ जाती है।
- (d) फुटकर पैकेजिंग में _____ का कोई मौका नहीं है।

- (e) _____ प्रकार के संवेदी मूल्यांकन में कोई औपचारिक प्रशिक्षण की आवश्यकता नहीं होती।
- (f) संवेदी मूल्यांकन प्रयोगशाला का रखरखाव _____ °C तापमान पर किया जाता है।
- (g) _____ का अर्थ, स्वास्थ्य को सुरक्षित करने वाले विज्ञान से हैं।
- (h) उपभोक्ता पके हुए माँस उत्पाद के रंग को इसकी _____ से जोड़ता है।
- (i) स्वाद के लिए _____ मिलि. का तरल नमूना पर्याप्त होता है।
- (j) _____ पद्धति, खाद्य सुरक्षा समस्याओं को दूर करने के लिए खाद्य शृंखला में रोगजनकों के प्रवेश को रोकने पर लक्षित है।
- (k) स्वाद मान्यता परीक्षण में खट्टेपन के परीक्षण को _____ अम्ल से दर्शाया जाता है।
- (l) _____ प्रच्छादक का उदाहरण है।

2. (a) आपको अपनी पसंद का पैकेज डिजाइन क्यों चाहिए? 3
- (b) पैकेज की रूपरेखा निर्माण में कौन से विचारणीय बिंदुओं का महत्त्व है? 3
- (c) खाद्य पैकेज के विभिन्न प्रकार्यों की सूची बनाइए। 3
- (d) संकुच परत से आप क्या समझते हैं? 1

3. (a) निर्वात पैकेजिंग परिवर्तित वायुमंडलीय पैकेजिंग से कैसे भिन्न होती है? 3
- (b) निर्जलित माँस की पैकेजिंग के लिए एलुमीनियम फॉयल/पी ई लेमिनेट आदर्श क्यों होता है? 3
- (c) क्यूर्ड माँस की पैकेजिंग सामग्री कैसी होनी चाहिए? 2
- (d) ताजे माँस के अल्पकालिक भंडारण के लिए किस प्रकार की पैकेजिंग सामग्री का प्रयोग किया जाना चाहिए? 2
4. (a) संवेदी मूल्यांकन को परिभाषित कीजिए। 1
- (b) खाद्य पदार्थ का संवेदी मूल्यांकन करने के कारणों की सूची बनाइए। 3
- (c) मुँह में किसी भी खाद्य पदार्थ की कोमलता के संवेदी निर्धारण के चरण कौन से हैं? 3
- (d) संक्षेप में नोट लिखिए : 3
- (i) एच टी एस टी
- (ii) विदार प्रतिरोधी।
- (iii) थोक पैकेजिंग।
5. (a) माँस संयंत्र में स्वच्छता प्रक्रिया की क्षमता को प्रभावित करने वाले कारकों की संक्षेप में सूची बनाइए। 3
- (b) सुरक्षित खाद्य उत्पादन के लिए पोल्ट्री और ग्राउंड बीफ को पकाने का तापमान क्या होना चाहिए? 1
- (c) स्वस्थ और रोगजनक मुक्त पशुओं के उत्पादन के लिए फार्म स्तर पर किन प्रबंधकीय व्यवहारों को अपनाना जरूरी है? 3

- (d) प्रोबायोटिक को परिभाषित कीजिए। 2
- (e) टेट्रापैक क्या है? 1
6. (a) खाद्य सुरक्षा से आप क्या समझते हैं? 2
- (b) एच ए सी सी पी क्या है? इस पर संक्षेप में नोट लिखिए। 1+3
- (c) जी एम पी पर नोट लिखिए। 4
7. (a) माँस संयंत्र परिसर की साफ-सफाई एवं स्वच्छता में सम्मिलित चरण कौन से हैं? 3
- (b) भारत में माँस मानकों के सूत्रीकरण में सम्मिलित कुछ राष्ट्रीय विनियामक एजेंसियों के नाम बताइए। 2
- (c) रासायनिक विसंक्रामक चयन के कारकों को लिखिए। 3
- (d) उत्पादन एवं संचालन के विभिन्न चरणों पर माँस की सूक्ष्मजीवीय गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले पूर्वानुकूलित कारक कौन से हैं? 2
8. (a) देहली परीक्षण क्या है? 2
- (b) त्रिभुजीय (Triangle) परीक्षण एवं ट्वै-त्रि (Duo - Trio) परीक्षण में अंतर स्पष्ट कीजिए। 4
- (c) अंतरराष्ट्रीय मीट विनियम पर नोट लिखिए। 4