

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY
(DDT)**

**Term-End Examination 00594
December, 2013**

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. 1x10=10
- (a) Food Safety
 - (b) I.S.O : 9000
 - (c) HACCP
 - (d) Water Bath
 - (e) AOAC
 - (f) W.T.O
 - (g) Plunger
 - (h) Flavour
 - (i) Hydrostatic Pressure test
 - (j) Antioxidants
 - (k) Lactic Acid
 - (l) Aspartame
 - (m) Texture
 - (n) Shelf Life

- | | | | |
|----|-----|---|---|
| 2. | (a) | What do you understand by sensory or organoleptic characteristics ? | 2 |
| | (b) | What are biological hazards ? | 2 |
| | (c) | Write full forms of GMP, GHP and CCP. | 3 |
| | (d) | How can you determine the adulteration of milk with lactometer ? | 3 |
| 3. | (a) | What is the objective of P.F.A ? | 2 |
| | (b) | What are the likely changes that occur in samples during storage and transportation ? | 3 |
| | (c) | What are the time-temperature combinations for destruction of phosphatase ? | 2 |
| | (d) | List the different receptors that detect the quality parameters in a food. | 3 |
| 4. | (a) | What do you understand by regional preference of ghee ? Give the characteristics of good ghee. At what temperature ghee should be evaluated ? | 5 |
| | (b) | List the common flavour defects of milk and dairy products and write one main cause of the each. | 5 |
| 5. | (a) | Indicate the five important national and international bodies responsible for the formulation of standards. | 5 |
| | (b) | Name any two chemical antioxidants which are permitted in food products. | 2 |
| | (c) | How the purity of common salt is determined ? | 3 |
| 6. | | Differentiate between the following : | |
| | (a) | Aroma and Flavour | 2 |
| | (b) | Paper and Paper Board | 2 |
| | (c) | Bulk and Intense sweetness | 2 |
| | (d) | Butyrometer and Lactometer | 2 |
| | (e) | Intentional and Unintentional Adulteration | 2 |

6. अंतर स्पष्ट कीजिए :
- | | |
|--|---|
| (a) सुगंध और स्वाद (सुरुचि) | 2 |
| (b) पेपर एवं पेपर बोर्ड | 2 |
| (c) बृहद् एवं गहन मधुरक | 2 |
| (d) ब्यूटिरोमीटर एवं लैक्टोमीटर | 2 |
| (e) अभिकल्पित एवं गैर-अभिकल्पित अपमिश्रण | 2 |

7. रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए :
- | | |
|---|---|
| (a) डाई न्यूनीकरण परीक्षणों में डाई में _____ और _____ सम्मिलित हैं। | 2 |
| (b) स्टेफीलोकॉकी, चयनात्मक ऐगार सतह पर _____ रंग कालोनियाँ बनाता है। | 2 |
| (c) नव उत्पाद विकास और उपभोक्ता अध्ययनों के लिए इंद्रीय मूल्यांकन में सर्वाधिक व्यापक रूप से प्रयुक्त _____ बिंदु _____ है। | 2 |
| (d) _____ और _____, कारगारों (prisons) से संबद्ध रोग है। | 2 |
| (e) उपचायी गंधिता में विलंब डालने के लिए तेल और वसा में _____ को मिलाया जाता है। | 2 |

8. **किन्हीं पाँच** पर संक्षेप में नोट लिखिए। 2x5=10
- | | |
|---------------------------------------|--|
| (a) कुल गुणवत्ता प्रबंधन | |
| (b) खाद्य खतरें | |
| (c) क्लार्क (Cleark's) सोलूशन | |
| (d) प्रतिऑक्सीकारक | |
| (e) अपेडा | |
| (f) फीनॉलपथेलिन सोलूशन | |
| (g) दूध एवं दुग्ध उत्पादों में मिलावट | |
| (h) संकट विश्लेषण | |

7. Fill in the Blanks :
- (a) The dye used for dye reduction tests include _____ and _____ . 2
 - (b) Staphylococci forms _____ color colonies on selective agar surface. 2
 - (c) The _____ point _____ is most extensively used in sensory evaluation for new product development and consumer studies. 2
 - (d) The diseases associated by prisons are _____ and _____ . 2
 - (e) _____ are added to oils and fats to delay the on set of oxidative rancidity. 2
8. Write short notes on **any five** of the following : **2x5=10**
- (a) Total Quality Management
 - (b) Food Hazards
 - (c) Cleark's Solution
 - (d) Antioxidants
 - (e) APEDA
 - (f) Phenolphthalein Solution
 - (g) Adulteration of milk and milk products.
 - (h) Hazard Analysis
-

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2013

बी.पी.वी.आई.-017 : गुणवत्ता आश्वासन

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

प्रश्न संख्या 1 अनिवार्य है।

1. किन्हीं दस को परिषाभषित कीजिए। 1x10=10
- (a) खाद्य सुरक्षा
 - (b) आई.एस.ओ. : 9000
 - (c) हैसप
 - (d) जलकुण्ड
 - (e) ए.ओ.ए.सी.
 - (f) डब्ल्यू.टी.ओ.
 - (g) प्लंजर
 - (h) सुरुचि
 - (i) द्रवस्थैतिक दाब परीक्षण
 - (j) प्रतिऑक्सीकारक
 - (k) लैक्टिक अम्ल
 - (l) ऐस्पार्टेम
 - (m) संरचना
 - (n) निधानी जीवन

2. (a) इंद्रीय या इंदिग्रहाही विशेषताओं से आप क्या समझते हैं? 2
- (b) जैव खतरों से आप क्या समझते हैं? 2
- (c) जी.एम.पी., जी.एच.पी. और सी.सी.पी. के पूरे नाम लिखिए। 3
- (d) आप दूध में मिलावट का पता, लैक्टोमीटर से कैसे लगा सकते हैं? 3
3. (a) पी.एफ.ए. का उद्देश्य क्या है? 2
- (b) भंडारण एवं परिवहन के दौरान नमूनों में उत्पन्न संभावित परिवर्तन कौन से हैं? 3
- (c) फ्रॉस्फेटेज को नष्ट करने में समय-तापमान संयोजन क्या है? 2
- (d) खाद्य पदार्थ में गुणवत्ता प्राचलों का पता लगाने के विभिन्न ग्राहियों की सूची बनाइए। 3
4. (a) घी की क्षेत्रीय पसंद से आप क्या समझते हैं? अच्छे घी की विशेषताओं को लिखिए। घी का मूल्यांकन किस तापमान पर किया जाना चाहिए। 5
- (b) दूध और डेरी उत्पादों के सामान्य सुरुचि दोषों की सूची बनाइए और इनमें से प्रत्येक दोष के उत्पन्न होने का कारण लिखिए। 5
5. (a) मानकों के निर्धारण के लिए उत्तरदायी पाँच महत्वपूर्ण राष्ट्रीय एवं अंतरराष्ट्रीय निकायों को दर्शाइए। 5
- (b) खाद्य उत्पादों में अनुमत किन्हीं दो रासायनिक प्रतिऑक्सीकारकों के नाम लिखिए। 2
- (c) सामान्य नमक की शुद्धता का कैसे निर्धारण किया जाता है? 3