

DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY (DMT)**Term-End Examination**

December, 2013

00674

**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. Define any ten of the following : 10x1=10
- (a) Food packaging
 - (b) Laminate
 - (c) Casing
 - (d) Sensory panelist
 - (e) Paired difference test
 - (f) Food hygiene
 - (g) HACCP
 - (h) Sanitizer
 - (i) CIP
 - (j) Disinfection
 - (k) Hedonic scale
 - (l) Vacuum Packaging
2. (a) What is the modern role of packaging ? 2
- (b) What are the important properties of the polyethylene (PE) film ? 4
- (c) What is shrink packaging ? What are the advantages of shrink packaging ? 2+2

- | | | | |
|----|-----|---|---|
| 3. | (a) | What are the basic objectives for packaging of cooked meat products ? | 3 |
| | (b) | State the temperature at which the meat should be frozen. | 1 |
| | (c) | Write the packaging techniques for long term storage of cured meat. | 3 |
| | (d) | Write a brief note on bulk packaging. | 3 |
| 4. | (a) | Who is eligible to become a sensory panelist ? | 4 |
| | (b) | How the meat samples are prepared for sensory evaluation ? | 4 |
| | (c) | Write the time which is most suitable for conducting sensory evaluation. | 2 |
| 5. | (a) | What is the criteria for the selection of consumer panel ? | 4 |
| | (b) | What is the importance of recognition test ? | 2 |
| | (c) | How do we conduct the triangle test ? | 4 |
| 6. | (a) | What is meant by quality control ? | 2 |
| | (b) | Describe the precautions in cooking and chilling of meat to ensure food safety. | 4 |
| | (c) | What is HACCP ? Write seven principles of a HACCP programme. | 4 |
| 7. | (a) | What are general steps in cleaning and sanitation of meat premises ? | 3 |
| | (b) | Write down the properties of a good detergent. | 3 |
| | (c) | Describe in brief the methods of carcass sanitation. | 4 |

8. Write short notes on the following (any four) :

4x2½=10

- (a) Aseptic packaging
 - (b) Packaging of dehydrated meat
 - (c) Specialized panel
 - (d) Quality assurance practices in retail outlets
 - (e) Flexible packaging.
-

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2013

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : कोई पाँच प्रश्न कीजिए। प्रश्न 1 करना अनिवार्य है। सभी
प्रश्नों के समान अंक हैं।

1. **किन्हीं दस** को परिभाषित कीजिए। 10x1=10
- (a) खाद्य पैकेजिंग
 - (b) परत चढ़ाना (लैमिनेट)
 - (c) केसिंग
 - (d) संवेदी पेनेलिस्ट
 - (e) युग्मित अंतर परीक्षण
 - (f) खाद्य स्वच्छता
 - (g) हैस्प (HACCP)
 - (h) स्वच्छक
 - (i) सी.आई.पी.
 - (j) विसंक्रमण
 - (k) हेडॉनिक स्केल
 - (l) निर्वात पैकेजिंग

2. (a) पैकेजिंग की आधुनिक भूमिका क्या है? 2
 (b) पॉलिथीलिन (पी.ई.) फ़िल्म के महत्वपूर्ण गुणधर्म क्या हैं? 4
 (c) संकुचित पैकेजिंग क्या है? संकुचित पैकेजिंग के लाभ क्या हैं? 2+2
3. (a) पके हुए मीट उत्पादों की पैकेजिंग के बुनियादी उद्देश्य क्या हैं? 3
 (b) किस तापमान पर मीट हिमशीतित हो जाना चाहिए? व्यक्त कीजिए। 1
 (c) क्यूर्ड मीट के दीर्घकालिक भंडारण की पैकेजिंग तकनीकों को लिखिए। 3
 (d) थोक पैकेजिंग पर संक्षेप में नोट लिखिए। 3
4. (a) संवेदी पेनेलिस्ट बनने के योग्य कौन होता है? 4
 (b) संवेदी मूल्यांकन के लिए मीट के नमूनों को कैसे तैयार किया जाता है? 4
 (c) संवेदी मूल्यांकन करने का सर्वाधिक उचित समय क्या है? 2
5. (a) उपभोक्ता पैनल के चयन का मानदंड क्या है? 4
 (b) मान्यता परीक्षण का महत्व क्या है? 2
 (c) हम त्रिकोना (triangle) परीक्षण कैसे करते हैं? 4
6. (a) गुणवत्ता नियंत्रण से क्या आशय है? 2
 (b) खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए मीट की कुकिंग एवं द्रुतशीतन संबंधी सावधानियों को स्पष्ट कीजिए। 4
 (c) हैस्प क्या है? हैस्प कार्यक्रम के सात सिद्धांतों को लिखिए। 4

7. (a) मीट परिसरों में साफ-सफाई एवं स्वच्छता संबंधी सामान्य चरण क्या हैं? 3
- (b) अच्छे अपमार्जक के गुणधर्मों को लिखिए। 3
- (c) पशु शव स्वच्छता की विधियों का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 4
8. किन्हीं चार पर संक्षेप में नोट लिखिए : $4 \times 2\frac{1}{2} = 10$
- (a) निर्जर्मित पैकेजिंग
- (b) निर्जलित मीट की पैकेजिंग
- (c) विशिष्ट पैनल
- (d) फुटकर बिक्री केंद्रों में गुणवत्ता आश्वासन संबंधी व्यवहार
- (e) लचीली पैकेजिंग
-