

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY
(DDT)**

Term-End Examination

01181

December, 2014

BPVI-017 : QUALITY ASSURANCE

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : Attempt any *five* questions. All questions carry equal marks.

1. Define the following :

10×1=10

- (i) Food safety
- (ii) Quality assurance
- (iii) Contaminant
- (iv) Critical limit
- (v) Adulterant
- (vi) Titrable acidity
- (vii) Flavour
- (viii) Annealing
- (ix) Preservative
- (x) Anti-oxidant

2. Write full form of the following :

10×1=10

- (i) DGHS
- (ii) GMP
- (iii) QCMS
- (iv) HACCP
- (v) HPLC
- (vi) APEDA
- (vii) MMPO
- (viii) SPC
- (ix) LDPE
- (x) HTST

3. Match the word given under column 'B' with the appropriate statement given under column 'A'.

10×1=10

- | <i>Column A</i> | <i>Column B</i> |
|--|------------------------|
| (i) Occurrence of contaminant in food | (a) Physical Hazard |
| (ii) Presence of hair in food | (b) Codex Alimentarius |
| (iii) A food code commission set by FAO to implement food standard programme | (c) Import |
| (iv) Bringing into India any article of food | (d) Label |
| (v) Paper containing all required details | (e) Ageusia |

- | | |
|--|-------------------|
| (vi) Lack of sensitivity to taste stimuli | (f) Palatable |
| (vii) Pleasing to taste | (g) Contamination |
| (viii) Unpleasant flavour and odour associated with proteolytic spoilage | (h) Emulsifier |
| (ix) An opening device made of plastic normally fitted to lined carton | (i) Spout |
| (x) Substance which stabilizes oil-water emulsion | (j) Putrid |

4. Write *true* or *false* for the following statements :

$10 \times 1 = 10$

- (i) Safety of food is not a basic requirement of food quality.
- (ii) SOP guarantee the desired quality of the interim products at every production step.
- (iii) Quality control is the evaluation of a final product prior to its marketing.
- (iv) Gas related problems in humans are called gastroenteritis.
- (v) MMPO was issued in 2011.
- (vi) IDF is an organisation created by dairy sector in India.
- (vii) Sense of taste is called gustatory.

- (viii) Ability to perceive qualitative/quantitative difference is sensitivity.
- (ix) Uniform structure or composition throughout is called homogeneous.
- (x) Packing serves two basic functions : marketing and logistics.
5. (a) What are the basic functions of quality control programme ? What do you understand by genetically modified food ? 3+2=5
- (b) Write principles of HACCP. 5
6. (a) What is the need for standards ? What are quality standards ? 3+2=5
- (b) List the various microbiological tests for determining quality of milk, with their application. 5
7. (a) List the different methods used for sensory evaluation of food products. Which of these tests is most commonly used for judging of dairy products and why ? 3+2=5
- (b) What are the important tests for glass containers to be performed in lab ? Indicate the significance of 'ESCR' test. 3+2=5
-

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2014

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 ।

1. निम्नलिखित को परिभाषित कीजिए :

10×1=10

- (i) खाद्य सुरक्षा
- (ii) गुणवत्ता आश्वासन
- (iii) संदूषक
- (iv) क्रांतिक सीमा
- (v) अपमिश्रक
- (vi) अनुमापनीय अम्लता
- (vii) सुरुचिक
- (viii) तापानुशीतन (अभितापन)
- (ix) परिरक्षक
- (x) प्रति-ऑक्सीकारक

2. निम्नलिखित के पूरे नाम लिखिए :

10×1=10

- (i) डी.जी.एच.एस.
- (ii) जी.एम.पी.
- (iii) क्यू.सी.एम.एस.
- (iv) एच.ए.सी.सी.पी.
- (v) एच.पी.एल.सी.
- (vi) ए.पी.ई.डी.ए.
- (vii) एम.एम.पी.ओ.
- (viii) एस.पी.सी.
- (ix) एल.डी.पी.ई.
- (x) एच.टी.एस.टी.

3. कॉलम 'ख' के अन्तर्गत दिए गए शब्दों का मिलान
कॉलम 'क' के उपयुक्त कथनों से कीजिए ।

10×1=10

- | कॉलम क | कॉलम ख |
|---|-----------------------------|
| (i) खाद्य पदार्थों में संदूषकों का आना | (क) भौतिक खतरा |
| (ii) भोजन में बालों का होना | (ख) कोडेक्स
एलिमेंटेरियस |
| (iii) खाद्य मानक कार्यक्रम के
कार्यान्वयन हेतु एफ.ए.ओ. द्वारा
गठित एक खाद्य कोड कमीशन | (ग) आयात |
| (iv) खाद्य संबंधी किसी मद को भारत
में लाना | (घ) लेबल |
| (v) कागज़ जिस पर सभी वांछित
विवरण अंकित होते हैं | (ङ) स्वादनाश |

- | | |
|---|-----------------------|
| (vi) स्वाद संबंधी उद्दीपन के प्रति असंवेदनशील | (च) सुस्वाद |
| (vii) स्वाद की दृष्टि से आनंददायक | (छ) संदूषण |
| (viii) प्रोटियोलाइटिक विकृति से संबंधित अरुचिकर गंध | (ज) पायसीकारक |
| (ix) लाइनदार कार्टन में सामान्य रूप से लगाई गई प्लास्टिक से बने ढक्कन की युक्ति | (झ) स्पाउट |
| (x) वह पदार्थ जो जल में तेल के पायसीकरण को स्थिर करता है | (ञ) दुर्गंधित (पूयित) |

4. निम्नलिखित कथनों के सामने सही या ग़लत लिखिए : $10 \times 1 = 10$

- (i) खाद्य पदार्थ की सुरक्षा खाद्य गुणवत्ता की मूल आवश्यकता नहीं है ।
- (ii) मानक परिचालनीय प्रक्रियाएँ उत्पादन के प्रत्येक चरण में अंतरिम उत्पादों की वाँछित गुणवत्ता की गारंटी देती है ।
- (iii) गुणवत्ता नियन्त्रण विपणन से पूर्व अंतिम उत्पाद का मूल्यांकन है ।
- (iv) मनुष्यों में गैस से संबंधित समस्याएँ जठरांत्रशोथ कहलाती हैं ।
- (v) एम.एम.पी.ओ. सन् 2011 में जारी किया गया ।
- (vi) आई.डी.एफ. संगठन को भारत में डेरी क्षेत्र द्वारा सृजित किया गया ।
- (vii) स्वाद की अनुभूति को रससंवेदी (स्वाद) कहते हैं ।

- (viii) गुणात्मक/परिमाणात्मक अंतरों को पहचानने व अनुभूत करने की क्षमता को संवेदनशीलता कहते हैं ।
- (ix) समरूप संरचना अथवा समान संघटन वाले पदार्थ को समांगी कहते हैं ।
- (x) पैकिंग से दो मूल कार्य सम्पन्न होते हैं – विपणन एवं लॉजिस्टिक्स (संभार) ।
5. (क) गुणवत्ता नियंत्रण कार्यक्रम के मूल कार्य क्या हैं ?
आनुवंशिक रूप से परिष्कृत खाद्य पदार्थ से आप क्या समझते हैं ? 3+2=5
- (ख) एच.ए.सी.सी.पी. के सिद्धांत लिखिए । 5
6. (क) मानकों की क्या आवश्यकता है ? गुणवत्ता सम्बन्धी मानक क्या हैं ? 3+2=5
- (ख) दूध की गुणवत्ता जानने हेतु विभिन्न सूक्ष्मजैविक परीक्षण सूचीबद्ध कीजिए एवं उनकी उपयोगिता बताइए । 5
7. (क) खाद्य उत्पादों के संवेदी मूल्यांकन हेतु प्रयुक्त होने वाली विभिन्न विधियों की सूची बनाइए । डेरी उत्पादों के सम्बन्ध में निर्णय लेने हेतु इनमें से किस परीक्षण को सर्वाधिक सामान्य रूप से प्रयुक्त किया जाता है और क्यों ? 3+2=5
- (ख) काँच के पात्रों के लिए प्रयोगशाला में किए जाने वाले महत्वपूर्ण परीक्षण कौन-कौन से हैं ? 'ई.एस.सी.आर.' परीक्षण की महत्ता बताइए । 3+2=5