

**DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY
(DMT)**

Term-End Examination

December, 2014

00141

**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. (a) Define any ***five*** of the following : **5×1=5**
- (i) MAP
 - (ii) CIP
 - (iii) Laminate
 - (iv) Sanitizer
 - (v) Hedonic scale
 - (vi) GTR
- (b) Fill in the blanks : (any ***five***) **5×1=5**
- (i) Nitrogen is used in MAP as _____ gas.
 - (ii) Flavour is a combined effect of _____ and smell.

- (iii) _____ packaging is ideal for uneven cuts of meat.
- (iv) Sensory evaluation laboratory is maintained at _____ °C.
- (v) Iodophores are used as _____ .
- (vi) _____ means security from transmission of infectious diseases, pests and parasites.
2. (a) Describe briefly the different types of packaging materials. 6
- (b) Write the importance of food packaging. 4
3. (a) What do you mean by retail and bulk packaging ? 4
- (b) Write about the packaging of cured meat and dehydrated meat. 4
- (c) What is a tetrapack ? 2
4. (a) Write about vacuum packaging. 3
- (b) Differentiate vacuum packaging and MAP. 3
- (c) Write the packaging specifications as per MFPO, 1973. 4
5. (a) What is meant by sensory evaluation ? 1
- (b) Describe the different types of sensory panels. 3
- (c) Write about different sensory parameters. 6

6. (a) List the detergents and sanitizers used in a meat plant. 4
- (b) Write the steps involved in sanitization of eggs. 4
- (c) Name two international and two national meat regulatory agencies. 2
7. (a) Define food hygiene. 1
- (b) Write the simple steps to be followed for food safety. 5
- (c) Mention the principles of HACCP. 4
8. Write short notes on any *four* of the following : $4 \times 2 \frac{1}{2} = 10$
- (a) Aseptic packaging
- (b) HACCP
- (c) Sanitizers
- (d) Ranking test
- (e) Spoilage of eggs
-

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2014

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए । प्रश्न सं. 1 का उत्तर देना अनिवार्य है । सभी प्रश्नों के अंक समान हैं ।

1. (क) निम्नलिखित में से किन्हीं पाँच को परिभाषित कीजिए : 5×1=5
- (i) एम.ए.पी.
 - (ii) सी.आई.पी.
 - (iii) लैमिनेट
 - (iv) स्वच्छकारी
 - (v) हेडोनिक पैमाना
 - (vi) जी.टी.आर.
- (ख) रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए : (किन्हीं पाँच) 5×1=5
- (i) एम.ए.पी. में नाइट्रोजन का प्रयोग _____ गैस के रूप में किया जाता है ।
 - (ii) सुरुचि (flavour), _____ और गंध का मिला-जुला प्रभाव है ।

- (iii) मीट (माँस) के छोटे-बड़े कटे भागों के लिए _____ पैकेजिंग आदर्श होती है ।
- (iv) संवेदी मूल्यांकन प्रयोगशाला का रख-रखाव _____ °C पर किया जाता है ।
- (v) आयोडोफोर का प्रयोग _____ के रूप में किया जाता है ।
- (vi) _____ से अभिप्राय संक्रमित रोगों, कीटों (नाशकजीवों) एवं परजीवियों के संचरण से सुरक्षा से है ।

2. (क) पैकेजिंग सामग्रियों के विभिन्न प्रकारों का संक्षेप में वर्णन कीजिए । 6
- (ख) खाद्य पैकेजिंग के महत्त्व को लिखिए । 4
3. (क) फुटकर एवं थोक पैकेजिंग से आप क्या समझते हैं ? 4
- (ख) क्यूर्ड मीट और निर्जलित मीट की पैकेजिंग के बारे में लिखिए । 4
- (ग) टेट्रापैक क्या है ? 2
4. (क) निर्वात (वैक्यूम) पैकेजिंग के बारे में लिखिए । 3
- (ख) निर्वात (वैक्यूम) पैकेजिंग एवं एम.ए.पी. के अंतर को स्पष्ट कीजिए । 3
- (ग) एम.एफ.पी.ओ., 1973 के अनुसार पैकेजिंग विनिर्देशों को लिखिए । 4
5. (क) संवेदी मूल्यांकन से आप क्या समझते हैं ? 1
- (ख) संवेदी पैनेलों के विभिन्न प्रकारों का वर्णन कीजिए । 3
- (ग) विभिन्न संवेदी प्राचलों के बारे में लिखिए । 6

6. (क) मीट संयंत्र में प्रयुक्त अपमार्जकों एवं स्वच्छकारियों की सूची बनाइए। 4
- (ख) अंडों के स्वच्छीकरण में सम्मिलित चरणों को लिखिए। 4
- (ग) दो अंतर्राष्ट्रीय एवं दो राष्ट्रीय मीट विनियामक एजेंसियों के नाम लिखिए। 2
7. (क) खाद्य स्वच्छता को परिभाषित कीजिए। 1
- (ख) खाद्य सुरक्षा के लिए अनुसरणीय साधारण बिन्दुओं (चरणों) को लिखिए। 5
- (ग) हैसप (HACCP) के सिद्धांतों का उल्लेख कीजिए। 4
8. निम्नलिखित में से किन्हीं चार पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : $4 \times 2 \frac{1}{2} = 10$
- (क) निर्जर्मित (पूतिहीन) पैकेजिंग
- (ख) हैसप (HACCP)
- (ग) स्वच्छकारी
- (घ) रैंकिंग परीक्षण
- (ङ) अंडों की विकृति
-