

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY (DDT)****Term-End Examination,****December 2019****BPVI-017: QUALITY ASSURANCE****Time : 2 Hours]****[Maximum Marks : 50**

---

*Note : (i) Attempt any five questions.**(ii) All questions carry equal marks.*

---

1. Write short notes on any five of the following.  $5 \times 2 = 10$ 
  - a) Genetically modified food
  - b) EIC
  - c) Aluminium foil
  - d) Phosphatase test
  - e) Food borne illness
  - f) Sterilized milk
  
2. a) What are the requirements of quality control management system? 4  
b) What are the limitations of quality control measures? 2  
c) Describe the steps to be followed at primary production level for quality milk production. 4

(2)

3. Fill in the blanks.

10×1=10

- a) To improve quality of milk Govt. of India is focusing on \_\_\_\_\_.
  - b) NABL provide \_\_\_\_\_.
  - c) Codex is formed jointly by \_\_\_\_\_.
  - d) If average count of colonies in 1:1000 dilution SPC test is 29 cfu, than per gm sample contain \_\_\_\_\_ cfu.
  - e) \_\_\_\_\_ indicator is used in determination of titratable acidity of milk.
  - f) HPTLC full form is \_\_\_\_\_.
  - g) Two common genera representing coliforms are \_\_\_\_\_ and \_\_\_\_\_.
  - h) Taste buds perceive \_\_\_\_\_ taste at the base of the tongue.
  - i) Protein of milk determined by formal titration is also called \_\_\_\_\_.
  - j) Substances used to make a food acidic are called as \_\_\_\_\_.
4. a) What is HACCP? Give its principles. 5
- b) What are the constituents of Glass? Explain important properties of Glass. 5
5. a) Explain the sweeteners and give description of two sweeteners used in dairy industry. 5
- b) What is AGMARK Act 1937? 5

(3)

6. a) Define hedonic method and explain the 9 point scale. 5
- b) Give the principle and procedure for determination of ash content in milk. 5
7. a) Explain direct microscopic count method for enumeration of microbes. 5
- b) Explain the desirable sensory attributes of Khoa and Paneer. 5
8. Write short notes on **any two** of the following.  $2 \times 5 = 10$
- a) Kjeldahl digestion and distillation apparatus
- b) Standard plate count
- c) ISO



(4)

बी.पी.वी.आई.-017

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

सत्रांत परीक्षा,

दिसंबर 2019

बी.पी.वी.आई.-017 : गुणवत्ता आश्वासन

समय : 2 घण्टे ]

[अधिकतम अंक : 50

- नोट : (i) किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।  
(ii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. संक्षेप में नोट लिखिए (किन्हीं पाँच पर)  $5 \times 2 = 10$
- a) आनुवंशिक रूप से परिवर्तित खाद्य पदार्थ
  - b) ई आई सी
  - c) ऐल्युमिनियम फॉयल
  - d) फॉस्फेटेज़ परीक्षण
  - e) खाद्यजनित रोग
  - f) कीटाणुरहित दूध
2. क) गुणवत्ता नियंत्रण प्रबंधन पद्धति के लिए किन अनिवार्य बातों को ध्यान में रखना जरूरी है? 4
- ख) गुणवत्ता नियंत्रण उपायों की सीमाएँ क्या हैं? 2

(5)

ग) अच्छे किस्म के दूध उत्पादन के लिए प्राथमिक उत्पादन स्तर पर किन चरणों का अनुसरण किया जाता है? वर्णन कीजिए। 4

3. रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए।  $10 \times 1 = 10$

- a) दूध की गुणवत्ता को बेहतर बनाने के उद्देश्य से भारत सरकार \_\_\_\_\_ पर ध्यान केंद्रित कर रही है।
- b) एन ए बी एल \_\_\_\_\_ उपलब्ध कराती है।
- c) कोडेक्स, \_\_\_\_\_ और \_\_\_\_\_ द्वारा संयुक्त रूप से गठित किया जाता है।
- d) यदि 1:1000 डाइल्यूशन एस पी सी परीक्षण में कॉलोनियों की औसत गणना 29 cfu (सी.एफ.यू.) हो तो प्रति ग्राम नमूना में \_\_\_\_\_ cfu होंगे।
- e) \_\_\_\_\_ सूचक का प्रयोग, दूध की अनुमापनीय अम्लता का निर्धारण करने में किया जाता है।
- f) एच पी टी एल सी का पूरा नाम है, \_\_\_\_\_.
- g) कालिफार्म का प्रतिनिधित्व करने वाले दो आम जेनरा \_\_\_\_\_ एवं \_\_\_\_\_ हैं।
- h) स्वाद कलिकाएं, जीभ के पिछले भाग से \_\_\_\_\_ स्वाद का अनुभव करती है।
- i) सामान्य (Formal)निस्यंदन से दूध के प्रोटीन का निर्धारण \_\_\_\_\_ भी कहलाता है।
- j) खाद्य पदार्थ को अम्लीय बनाने में प्रयुक्त पदार्थ, \_\_\_\_\_ कहलाते हैं।

4. क) हैसप क्या है? इसके सिद्धांत लिखिए। 5

ख) काँच के संघटक क्या हैं? काँच के महत्वपूर्ण गुणधर्मों का वर्णन कीजिए। 5

(6)

5. क) मधुकरों के बारे में लिखिए और डेरी उद्योग में प्रयुक्त किन्हीं दो मधुकरों का वर्णन कीजिए। 5
- ख) एगमार्क अधिनियम 1937 क्या है? 5
6. क) हेडोनिक विधि की परिभाषा दीजिए और 9 प्वाइंट स्केल के बारे में लिखिए। 5
- ख) दूध में भस्म की मात्रा के निर्धारण का सिद्धांत एवं कार्यविधि का वर्णन कीजिए। 5
7. क) रोगाणु-गणना की प्रत्यक्ष सूक्ष्मदर्शी गणना विधि लिखिए। 5
- ख) खोया और पनीर की वांछनीय संवेदी विशेषताओं का वर्णन कीजिए। 5
8. संक्षेप में नोट लिखिए। (किन्हीं दो पर)  $2 \times 5 = 10$
- क) जेल्डाल डाइजेशन और आसवन उपकरण
- ख) मानक प्लेट गणना
- ग) आई एस ओ

