

**DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY (DMT)**

**Term-End Examination**

**December, 2021**

**BPVI-025 : MEAT PACKAGING AND QUALITY ASSURANCE**

*Time : 2 hours*

*Maximum Marks : 50*

---

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

---

---

**1.** Fill in the blanks (any **ten**) : **10×1=10**

- (a) The full form of PP is \_\_\_\_\_.
- (b) MST-cellophane refers to a film which is moisture proof, heat sealable and \_\_\_\_\_.
- (c) \_\_\_\_\_ is an example of a sanitizer.
- (d) The most commonly used test for evaluating the transportworthiness of packages is \_\_\_\_\_ test.
- (e) Large and uneven cuts of fresh meat should preferably be packed by \_\_\_\_\_ packaging.

- (f) Sour taste is represented by \_\_\_\_\_ acid in taste recognition test.
- (g) Threshold test gives minimum \_\_\_\_\_ at which a person can perceive a particular taste.
- (h) \_\_\_\_\_ is the temporary separation of sick and newly purchased animals in the isolated unit.
- (i) Knives, other hand tools and saws, etc. should be sterilized with \_\_\_\_\_ °C water.
- (j) A substance which assists in cleaning when added to water is called \_\_\_\_\_.
- (k) \_\_\_\_\_ is the edible offal of fowl, typically including heart, gizzard and liver.
- (l) In microbial analysis of meat samples, Salmonella should be \_\_\_\_\_ in all samples.

- 2.** (a) Differentiate between specialized sensory panel and consumer panel. 4
- (b) Name different sensory attributes of cooked meat. Explain any one of them. 2+2
- (c) What is freezer burn ? 2

3. (a) What is the role of packaging in the marketing of a food product ? 4
- (b) Write four functions of food packaging. 4
- (c) What is laminate ? 2
4. (a) What is vacuum packaging ? How does it enhance the shelf life of meat ? 2+2
- (b) Describe the packaging requirements of fresh meat. 4
- (c) What is meant by aseptic packaging ? 2
5. (a) Explain Triangle test and Duo-trio test. 5
- (b) Discuss Ranking test with respect to sensory evaluation. 5
6. (a) Write down the simple steps that can be followed for food safety. 5
- (b) What is HACCP ? Mention the seven principles of HACCP programme. 1+4
7. (a) Define sanitation. Discuss egg sanitation. 1+3
- (b) What is spoilage ? Write down the factors responsible for meat spoilage. 1+3
- (c) Mention any two organisations concerned with meat regulations. 2

8. Write short notes on any *four* of the following :

$$4 \times 2 \frac{1}{2} = 10$$

- (a) Rigid Packaging Materials
  - (b) Modified Atmosphere Packaging (MAP)
  - (c) Training of Sensory Panelists
  - (d) Good Manufacturing Practices (GMP)
  - (e) Spoilage of Chicken
-

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2021

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

1. रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए (कोई दस) : 10×1=10

(क) पी.पी. का पूरा नाम है \_\_\_\_\_।

(ख) एम.एस.टी.-सेलोफेन से आशय ऐसी फिल्म से है जो आर्द्रता रोधी, ताप से सील होने वाली और \_\_\_\_\_ हो।

(ग) \_\_\_\_\_, स्वच्छक का एक उदाहरण है।

(घ) पैकेजों की परिवहनशीलता के मूल्यांकन में सामान्य तौर पर प्रयुक्त परीक्षण, \_\_\_\_\_ परीक्षण कहलाता है।

(ङ) ताजे मीट के बड़े और असमान टुकड़ों को खासतौर पर \_\_\_\_\_ पैकेजिंग के माध्यम से पैक किया जाना चाहिए।

- (च) खट्टे स्वाद को स्वाद मान्यता परीक्षण में \_\_\_\_\_ अम्ल द्वारा दर्शाया जाता है ।
- (छ) आरंभिक/न्यूनतम परीक्षण न्यूनतम \_\_\_\_\_ प्रदान करता है जिस पर व्यक्ति किसी विशेष स्वाद की पहचान कर सकता है ।
- (ज) \_\_\_\_\_ से आशय किसी पृथक्कृत इकाई में बीमार और नए खरीदे पशुओं का अस्थायी पृथक्करण है ।
- (झ) चाकुओं, अन्य हस्त औज़ारों और आरी, आदि को \_\_\_\_\_ °से के तापमान वाले पानी से निर्जर्मित किया जाना चाहिए ।
- (ञ) पानी में मिलाए जाने पर साफ-सफाई में सहायक पदार्थ \_\_\_\_\_ कहलाता है ।
- (ट) \_\_\_\_\_ पक्षियों के खाद्य ओफेल होती हैं, जिनमें प्रारूपिक रूप से हृदय, पेषणी और यकृत सम्मिलित होते हैं ।
- (ठ) मीट के नमूनों के सूक्ष्मजीवीय विश्लेषण में, सभी नमूनों में सेल्मोनेला \_\_\_\_\_ होना चाहिए ।

2. (क) विशिष्ट संवेदी पैनल और उपभोक्ता पैनल में अंतर स्पष्ट कीजिए ।

4

(ख) पके हुए (cooked) मीट की विभिन्न सहज (संवेदी) विशेषताओं के नाम लिखिए । इनमें से किसी एक की व्याख्या कीजिए ।

2+2

(ग) फ्रीज़र बर्न क्या है ?

2

3. (क) खाद्य उत्पाद के विपणन में पैकेजिंग की भूमिका क्या है ? 4
- (ख) खाद्य पैकेजिंग के चार प्रकार्य लिखिए । 4
- (ग) लेमिनेट क्या है ? 2
4. (क) निर्वात पैकेजिंग क्या है ? मीट का निधानी जीवन इससे कैसे बढ़ जाता है ? 2+2
- (ख) ताजे मीट की पैकेजिंग संबंधी आवश्यकताओं का वर्णन कीजिए । 4
- (ग) निर्जर्मित (अजर्म) पैकेजिंग से क्या अभिप्राय है ? 2
5. (क) त्रिकोणी परीक्षण और द्वि-त्रि परीक्षण की व्याख्या कीजिए । 5
- (ख) श्रेणीकरण परीक्षण की चर्चा संवेदी मूल्यांकन के संबंध में कीजिए । 5
6. (क) खाद्य सुरक्षा के संबंध में किन साधारण चरणों का अनुसरण करना आवश्यक है, लिखिए । 5
- (ख) हैस्प क्या है ? हैस्प कार्यक्रम के सात सिद्धांतों का उल्लेख कीजिए । 1+4
7. (क) स्वच्छता की परिभाषा दीजिए । अंडों की साफ-सफाई (स्वच्छता) की चर्चा कीजिए । 1+3
- (ख) दूषण क्या है ? मांस के दूषण के लिए उत्तरदायी कारक लिखिए । 1+3
- (ग) मीट विनियमों से संबंधित किन्हीं दो संगठनों का उल्लेख कीजिए । 2

8. निम्नलिखित में से किन्हीं चार पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ

लिखिए :

$$4 \times 2 \frac{1}{2} = 10$$

- (क) दूढ़ पैकेजिंग सामग्रियाँ
  - (ख) परिवर्तित वायुमंडलीय पैकेजिंग (एम.ए.पी.)
  - (ग) संवेदी पैनल सदस्यों का प्रशिक्षण
  - (घ) अच्छे निर्माण के व्यवहार (जी.एम.पी.)
  - (ङ) चिकन का दूषण
-