

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY
(DDT)**

Term-End Examination

December, 2022

BPVI-017 : QUALITY ASSURANCE

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

Note : (i) *Attempt any **five** questions.*

(ii) *All questions carry equal marks.*

1. Define any *five* of the following terms : $2 \times 5 = 10$

- (a) Food Safety
- (b) Quality Management
- (c) Hazard Analysis
- (d) Food Additives
- (e) Platform Tests
- (f) Flavour

2. Give the principle, procedure and calculation behind the following analytical techniques used in milk (any *two*) : 5×2=10
- (a) Determination of Fat
 - (b) Determination of SNF
 - (c) Determination of Ash Content
 - (d) Determination of Protein
3. (a) Enumerate the various types of packaging materials used in dairy products. 5
- (b) Write about testing of rigid packaging materials. 5
4. (a) Give the BIS score card for sensory evaluation of milk. 5
- (b) Name the primary senses of human beings. 5
5. Draw well labelled diagrams of the following : 5×2=10
- (a) Design of a Sensory Evaluation Lab
 - (b) Flowchart showing steps in HACCP
6. Explain the “Quality Control Management System” and its requirements in detail. 10

7. Write short notes on any *two* of the following :

5×2=10

- (i) Milk and Public Health
- (ii) Food hazards
- (iii) ISO-9000

8. Give the purpose of the following equipments/instruments :

2×5=10

- (i) Kjeldahl apparatus
- (ii) Polarimeter
- (iii) BOD incubator
- (iv) Autoclave
- (v) Flame photometer

BPVI-017

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2022

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. निम्नलिखित में से किन्हीं पाँच शब्दों को परिभाषित कीजिए : 2×5=10

(क) खाद्य सुरक्षा

(ख) गुणवत्ता प्रबंधन

(ग) संकट विश्लेषण

(घ) खाद्य योगज

(ङ) प्लेटफॉर्म परीक्षण

(च) सुरुचिक

2. दूध में प्रयुक्त निम्नलिखित विश्लेषणात्मक तकनीकों के सिद्धान्त, क्रियाविधि और गणना लिखिए (कोई दो) :

5×2=10

(क) वसा का निर्धारण

(ख) एस. एन. एफ. का निर्धारण

(ग) भस्म अंश का निर्धारण

(घ) प्रोटीन का निर्धारण

3. (क) डेरी उत्पादों में उपयोग में लाई जाने वाली विभिन्न प्रकार की पैकेजिंग सामग्री की सूची बनाइए। 5

(ख) कठोर पैकेजिंग सामग्री के परीक्षण के बारे में लिखिए। 5

4. (क) दूध के लिए बी. आई. एस. स्कोर कार्ड लिखिए। 5

(ख) मनुष्य की प्राथमिक इंद्रियों के नाम लिखिए। 5

5. निम्नलिखित से संबंधित आरेख बनाइए जिसमें उनके हिस्सों आदि के नामों का भी स्पष्ट रूप से उल्लेख किया गया हो : 5×2=10

(क) संवेदी मूल्यांकन प्रयोगशाला का डिजाइन

(ख) एच. ए. सी. सी. पी. के चरणों को दर्शाने वाला प्रवाह आरेख

6. 'गुणवत्ता नियंत्रण प्रबंधन प्रणाली' और उसकी आवश्यकता की विस्तार से व्याख्या कीजिए। 10

7. निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : 5×2=10

(क) दूध और जन-स्वास्थ्य

(ख) खाद्य संकट

(ग) आई. एस. ओ-9000

8. निम्नलिखित उपकरणों/उपस्करों के उद्देश्य लिखिए :

2×5=10

(क) जेल्डाल उपकरण

(ख) ध्रुवणमापी

(ग) बी. ओ. डी. ऊष्मायक

(घ) ऑटोक्लेव

(ङ) ज्वाला प्रकाशमापी