

No. of Printed Pages : 8

BPVI-025

**DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY
(DMT)**

Term-End Examination

December, 2022

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

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

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

(ii) All questions carry equal marks.

1. Fill in the blanks (any *ten*) : 10×1=10
- (a) In modern era, packaging should attract the attention of in the least possible time.
- (b) Organic acid, such as should be used to sanitize carcass.
- (c) MST cellophane is a moisture proof, heat sealable and film.

P. T. O.

- (d) packaging increases the cost of packaging as compared to bulk packaging.
- (e) Nitrogen is used in MAP as gas.
- (f) Persons suffering from should not participate in sensory panel.
- (g) Sensory evaluation laboratory is maintained at °C.
- (h) Flavour is perceived collectively by tongue and
- (i) Demarcation of clean and operations is the main hygienic principle in processing.
- (j) In meat hygiene, a disinfectant is called as
- (k) Caustic soda is a cheap, common and powerful
- (l) is a definite visual sign of microbial growth.

2. (a) What are the functions of food package ? 4
(b) Define composite film. Give a brief description of *two* flexible packaging materials. 2+4
3. (a) What do you mean by shrink film ? 2
(b) Describe aseptic packaging in detail. 4
(c) Discuss modified atmosphere packaging of different fresh meats. 4
4. (a) Write down the advantages and applications of vacuum packaging. 4
(b) Name *four* sensory organs and their perception properties. 4
(c) What is the ideal time of sensory evaluation ? 2
5. (a) Describe the desirable qualities in a good sensory panelist. 4
(b) What is ranking test ? How is it conducted ? 1+3
(c) When do we call a person taste blind ? 2

6. (a) What do you understand by hygiene ?
What is its role in clean meat production ?
1+3
- (b) Write down various steps of cleaning
procedure in a meat plant. 4
- (c) Explain the meaning of probiotics. 2
7. (a) Describe the components of good
manufacturing practices in meat
processing plant. 4
- (b) Discuss different methods of carcass
sanitation. 4
- (c) How can you assess the personal hygiene of
meat personnel ? 2
8. Write short notes on the following :
- (a) Packaging of frozen meat 4
- (b) Consumer panel 3
- (c) Sanitation of egg 3

BPVI-025

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2022

बी.पी.वी.आई.-025 : मीट पैकेजिंग एवं

गुणवत्ता आश्वासन

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : (i) किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

(ii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए (कोई **दस**) :

10×1=10

(क) आधुनिक समय में पैकेजिंग, को तुरंत लुभाने वाली होनी चाहिए।

(ख) मृत पशु/पक्षी को कीटाणुरहित (सैनेटाइज) करने हेतु जैसे जैविक अम्लों का प्रयोग किया जाना चाहिए।

- (ग) एम. एस. टी. सेलोफेन, आर्द्रतारोधी, ताप सील होने वाली और फिल्म है।
- (घ) थोक पैकेजिंग की तुलना में पैकेजिंग, पैकेजिंग की लागत को बढ़ाती है।
- (ङ) रूपांतरित वायुमंडलीय पैकेजिंग (एम. ए. पी.) में नाइट्रोजन का प्रयोग, गैस के रूप में किया जाता है।
- (च) रोग से ग्रस्त व्यक्ति को संवेदी पैनल में भाग नहीं लेना चाहिए।
- (छ) संवेदी मूल्यांकन प्रयोगशाला का तापमान से. होना चाहिए।
- (ज) स्वाद का पता, जीभ और दोनों के प्रयोग से चलता है।
- (झ) स्वच्छ और संक्रियाओं का रेखांकन, प्रसंस्करण का मुख्य स्वच्छता सम्बन्धी सिद्धान्त है।
- (ञ) माँस की साफ-सफाई में प्रयुक्त कीटाणुनाशक नाम से जाना जाता है।

- (ट) कास्टिक सोडा, सस्ता, सामान्य एवं शक्तिशाली
..... है।
- (ठ), सूक्ष्मजीवीय वृद्धि का सुस्पष्ट
दृश्यपरक संकेत है।
2. (क) खाद्य पैकेज के प्रकार्य क्या हैं ? 4
- (ख) सम्मिश्रित फिल्म की परिभाषा दीजिए। किन्हीं दो
लचीली पैकेजिंग सामग्रियों का संक्षेप में ब्यौरा
दीजिए। 2+4
3. (क) सिकुड़ने वाली परत (Shrink Film) से आप
क्या समझते हैं ? 2
- (ख) कीटाणुरहित पैकेजिंग को सविस्तार लिखिए। 4
- (ग) विभिन्न प्रकार के ताजे माँस की रूपांतरित
वायुमंडलीय पैकेजिंग की चर्चा कीजिए। 4
4. (क) निर्वात पैकेजिंग के लाभ एवं अनुप्रयोग लिखिए। 4
- (ख) चार संवेदी अंगों के नाम, इनके अनुभूति गुणधर्मों
सहित लिखिए। 4
- (ग) संवेदी मूल्यांकन का आदर्श समय क्या है ? 2

5. (क) एक अच्छे संवेदी पैनैलिस्ट की वांछनीय विशेषताओं का वर्णन कीजिए। 4
- (ख) श्रेणीकरण (रैंकिंग) परीक्षण क्या है ? यह कैसे किया जाता है ? 1+3
- (ग) हम किसी व्यक्ति के स्वाद को संवेदन न होने वाला कब कहते हैं ? 2
6. (क) स्वच्छता से आप क्या समझते हैं ? स्वच्छ माँस उत्पादन में इसकी भूमिका क्या है ? 1+3
- (ख) माँस संयंत्र में साफ-सफाई की कार्यविधि के विविध चरणों को लिखिए। 4
- (ग) प्रोबायोटिक्स का अर्थ स्पष्ट कीजिए। 2
7. (क) माँस प्रसंस्करण संयंत्र में अच्छे निर्माण तरीकों के घटकों का वर्णन कीजिए। 4
- (ख) मृत पशु (कारकस) की स्वच्छता की विभिन्न विधियों की चर्चा कीजिए। 4
- (ग) माँस कार्मिक की वैयक्तिक स्वच्छता का आकलन आप कैसे कर सकते हैं ? 2
8. निम्नलिखित पर संक्षेप में टिप्पणी लिखिए :
- (क) हिमशीतित माँस की पैकेजिंग 4
- (ख) उपभोक्ता पैनल 3
- (ग) अंडे की स्वच्छता 3