

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY
(DDT)**

**Term-End Examination
June, 2013**

BPVI-017 : QUALITY ASSURANCE

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : *Attempt any five questions. All questions carry equal marks. Question number 1 is compulsory.*

1. Define the following terms. Attempt *any ten* :
- (a) Quality policy 1x10=10
 - (b) ILAC
 - (c) BIS
 - (d) Annatto
 - (e) Invert sugar
 - (f) CMC
 - (g) Anti Caking effect
 - (h) Specific rotation
 - (i) Quality system
 - (j) Critical limits
 - (k) Rancimat
 - (l) ISO : 14000
 - (m) Butyro refractometer

- | | | | |
|----|-----|---|---|
| 2. | (a) | Define food quality. Explain the components of food quality. | 7 |
| | (b) | Describe food safety management system (ISO 22000) | 3 |
| 3. | (a) | Explain commonly used antioxidants in food. | 5 |
| | (b) | Give the specification for Butylated hydroxy Anisole (BHA) 'food grade' as per IS : 5343-1996. Explain the role of antioxidants in food system. | 5 |
| 4. | (a) | Define sensory evaluation and explain the factors affecting sensory evaluation. | 5 |
| | (b) | Explain sensory evaluation methods. | 5 |
| 5. | (a) | Explain the process of production, certification and licensing. | 4 |
| | (b) | What do you understand by World Trade Organization ? | 3 |
| | (c) | Discuss food safety and standards Act, 2006. | 3 |
| 6. | (a) | Explain the general scoring guide for Dairy Products along with the desirable attributes of Ice-cream. | 5 |
| | (b) | What are platform tests of milk and why these are done ? | 5 |

7. (a) Explain commonly used rigid packaging materials in food industries along with their advantages and limitations. 6
- (b) What are the properties and applications of lined cartons ? 4
8. Write short notes on *any five* : 2x5=10
- (a) Food borne illness
 - (b) Monitoring of CCP
 - (c) AGMARK
 - (d) AOAC
 - (e) Platform tests
 - (f) Food additive
-

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2013

बी.पी.वी.आई.-017 : गुणवत्ता आश्वासन

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

प्रश्न संख्या 1 अनिवार्य है।

1. किन्हीं दस को परिभाषित कीजिए : 1x10=10
- (a) गुणवत्ता नीति
 - (b) आई.एल.ए.सी.
 - (c) बी.आई.एस.
 - (d) अनाटो
 - (e) अपवृत्त शर्करा
 - (f) सी.एम.सी.
 - (g) प्रतिकेकन प्रभाव
 - (h) विशिष्ट घूर्षण
 - (i) गुणवत्ता पद्धति
 - (j) क्रांतिक सीमाएं
 - (k) रेन्सीमैट
 - (l) आई.एस.ओ : 14000
 - (m) ब्यूटिरो अपवर्तनांकमापी

2. (a) खाद्य गुणवत्ता को परिभाषित कीजिए। खाद्य गुणवत्ता के घटकों का वर्णन कीजिए। 7
- (b) खाद्य सुरक्षा प्रबंधन प्रणाली की व्याख्या कीजिए। 3
(आई.एस.ओ. 22000)
3. (a) खाद्य पदार्थ में सामान्य रूप से प्रयुक्त प्रतिऑक्सीकारकों का वर्णन कीजिए। 5
- (b) आई.एस. : 5343-1996 के अनुसार ब्यूटिलेटिड हाइड्रेऑक्सी एनिसोल (बी.एच.ए) 'फूडग्रेड' के लिए विनिर्देशन खाद्य प्रणाली में प्रतिऑक्सीकारकों की भूमिका का वर्णन कीजिए। 5
4. (a) संवेदी मूल्यांकन को परिभाषित कीजिए और संवेदी मूल्यांकन को प्रभावित करने वाले कारकों को स्पष्ट कीजिए। 5
- (b) संवेदी मूल्यांकन विधियों का वर्णन कीजिए। 5
5. (a) उत्पादन, प्रमाणन एवं लाइसेंसिंग की प्रक्रिया का वर्णन कीजिए। 4
- (b) विश्व व्यापार संगठन से आप क्या समझते हैं? 3
- (c) खाद्य सुरक्षा एवं मानक अधिनियम 2006 की व्याख्या कीजिए। 3

6. (a) डेयरी उत्पादों के लिए सामान्य स्कोर गाइड सहित आइसक्रीम की वांछनीय विशेषताओं को स्पष्ट कीजिए। 5
- (b) प्लेटफार्म टेस्ट क्या हैं और क्यों किये जाते हैं? 5
7. (a) खाद्य उद्योगों में सामान्य रूप से प्रयुक्त ठोस पैकेजिंग सामग्रियों की सूची दीजिए और इनके लाभ तथा हानियों को लिखिए। 6
- (b) लाइन्ड कार्टनों के गुणधर्म एवं अनुप्रयोग क्या हैं? 4
8. **किन्हीं पाँच पर संक्षेप में नोट लिखिए :** 2x5=10
- (a) खाद्य वाहित रूग्णता
- (b) सी.सी.पी. का अनुवीक्षण
- (c) एगमार्क
- (d) ए.ओ.ए.सी.
- (e) प्लैटफार्म परीक्षण
- (f) खाद्य योज्य
-