

No. of Printed Pages : 9

BPVI-025

DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY

(DMT)

Term-End Examination

June, 2021

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

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

Note : (i) Attempt **five** questions in all.

(ii) All questions carry equal marks.

1. Fill in the blanks (any *ten*) : 10×1=10
- (a) Flavour is a combined effect of
and
- (b) The full form of LDPE is
..... .
- (c) Aluminum foil provides a good base for
..... to enhance marketing prospects of a
product.
- (d) The full form of CAP is

- (e) Recommended MAP gas mix for fresh
poultry meat contains% CO₂ and
..... % N₂.
- (f) Caffeine has a taste
- (g) A panel consists of 100 or even
more number of prospective consumers
who are not trained in product evaluation.
- (h) Meat should be cooked thoroughly to an
internal temperature of °C.
- (i) Consumer relate the colour of fresh meat
with
- (j) ‘..... spot’ is produced by *Cladosporium
herbarum*.
- (k) Aerobic spoilage of meat by bacteria and
yeast results in formation which is
a definite visual sign of microbial growth.
- (l) Spoilage of eggs is caused mainly by Gram
..... bacteria which produce
characteristic rot.

P. T. O.

[3]

BPVI-025

2. (a) Define food packaging. How did it evolve ?
2+2
- (b) What considerations are important in the designing of a package ? 4
- (c) Write a brief note on glass containers. 2
3. (a) Enlist 4 tests that are used to evaluate the performance of bulk containers. Explain *one* of them. 2+2
- (b) Describe the packaging methods for long term storage of fresh meat. 4
- (c) Write a brief note on the metal cans. 2
4. (a) Enlist four applications of sensory evaluation. 4
- (b) What are the packaging requirements of cured meat ? 4
- (c) Write a brief note on the consumer panel. 2
5. (a) Name *four* basic tastes. Draw a figure to show the locations of taste buds on the tongue. 4
- (b) Describe the hedonic scale. 4
- (c) What is meant by food hygiene ? 2

P. T. O.

[4]

BPVI-025

6. (a) Discuss the quality assurance practices for meat at the kitchen level. 5
- (b) What are the essentials of Good Manufacturing Practice (GMP) for personnel, buildings and equipment in meat plant ? 5
7. (a) Define detergent. Write down the properties of a good detergent. 1+4
- (b) Describe the various methods of carcass sanitization. 5
8. Write short note on any *four* of the following :
2.5×4=10
- (a) Semi-rigid packaging materials
- (b) Aseptic packaging
- (c) Sensory evaluation room
- (d) HACCP
- (e) Disinfection

BPVI-025

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2021

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 (किन्हीं दस) :

10×1=10

(क) स्वाद (फ्लेवर); और का मिला-जुला प्रभाव है।

(ख) एल. डी. पी. ई. का पूरा नाम है।

P. T. O.

(ग) ऐल्युमीनियम फॉयल, उत्पाद की विपणन संबंधी संभावनाओं को बेहतर बनाने के उद्देश्य से के लिए एक अच्छा आधार प्रदान करता है।

(घ) सी. ए. पी. का पूरा नाम है।

(ङ) ताजा पोल्ट्री मीट के लिए सुझाए गए एम. ए. पी. गैस मिक्स में % CO₂ और % N₂ होती है।

(च) कैफीन स्वाद में होती है।

(छ) पैनल में 100 या इससे अधिक ऐसे संभावी उपभोक्ता सम्मिलित होते हैं जो उत्पाद मूल्यांकन में प्रशिक्षित नहीं होते।

(ज) मीट को °C के आंतरिक तापमान पर अच्छे से पकाया जाना चाहिए।

(झ) उपभोक्ता ताजे मीट के रंग से इसकी का पता लगाते हैं।

(ञ) '..... स्पॉट' क्लेडोस्पोरियम हर्बेरम द्वारा बनाया जाता है।

[7]

BPVI-025

- (ट) जीवाणु और यीस्ट द्वारा उत्पन्न मीट की वायुजीवी विकृति से बनता है जो सीधे सूक्ष्मजीवीय वृद्धि का प्रत्यक्ष संकेत है।
- (ठ) अण्डों के दूषण का मुख्य कारण ग्रैम जीवाणु हैं जो विशिष्ट प्रकार के विगलन करते हैं।
2. (क) खाद्य पैकेजिंग की परिभाषा दीजिए। इसके विकास पर प्रकाश डालिए। 2+2
- (ख) पैकेज की डिजाइनिंग के समय किन विचारणीय बिन्दुओं को ध्यान में रखना जरूरी है ? 4
- (ग) काँच के डिब्बों पर संक्षेप में टिप्पणी लिखिए। 2
3. (क) थोक पात्रों के प्रदर्शन मूल्यांकन में प्रयुक्त चार परीक्षणों की सूची बनाइए। इनमें से किसी एक का वर्णन कीजिए। 2+2
- (ख) ताजे मीट के दीर्घकालिक भण्डारण की पैकेजिंग विधियों का वर्णन कीजिए। 4
- (ग) धात्विक कैनो पर संक्षेप में टिप्पणी लिखिए। 2

P. T. O.

[8]

BPVI-025

4. (क) संवेदी मूल्यांकन के चार अनुप्रयोगों की सूची बनाइए। 4
- (ख) संसाधित माँस की पैकेजिंग संबंधी आवश्यकताएँ क्या हैं ? 4
- (ग) उपभोक्ता पैनल पर संक्षेप में टिप्पणी लिखिए। 2
5. (क) चार बुनियादी स्वादों के नाम लिखिए। जीभ पर स्वाद कलिकाओं की अवस्थिति, रेखाचित्र के माध्यम से दर्शाइए। 4
- (ख) हेडॉनिक स्केल पर प्रकाश डालिए। 4
- (ग) खाद्य स्वच्छता से क्या आशय है ? 2
6. (क) रसोई के स्तर पर मीट के गुणवत्ता आश्वासन संबंधी व्यवहारों की चर्चा कीजिए। 5
- (ख) मीट संयंत्र में कार्मिक, इमारत एवं उपकरण की दृष्टि से अच्छे विनिर्माण व्यवहार (जी. एम. पी.) संबंधी अनिवार्य बिन्दु क्या हैं ? 5

7. (क) अपमार्जक की परिभाषा दीजिए। अच्छे अपमार्जक के गुणधर्म लिखिए। 1+4
- (ख) मृत पशु की साफ-सफाई की विविध विधियों का वर्णन कीजिए। 5
8. निम्नलिखित पर संक्षेप में (किन्हीं चार पर) टिप्पणी लिखिए : 2.5×4=10
- (क) उपदृढ़ पैकेजिंग सामग्रियाँ
- (ख) निर्जर्मित पैकेजिंग
- (ग) संवेदी मूल्यांकन कक्ष
- (घ) एच. ए. सी. सी. पी.
- (ङ) विसंक्रमण