

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY  
(DDT)**

**Term-End Examination**

**June, 2022**

**BPVI-017 : QUALITY ASSURANCE**

*Time : 2 hours*

*Maximum Marks : 50*

---

**Note :** Attempt any **five** questions. All questions carry equal marks. All parts of the questions must be attempted together.

---

1. Match the following :

*10×1=10*

- |                               |                        |
|-------------------------------|------------------------|
| (i) Quality Management System | (a) Fat determination  |
| (ii) Kjeldahl method          | (b) EIC                |
| (iii) Gerber method           | (c) Clot on boiling    |
| (iv) Regulate export of food  | (d) Heated             |
| (v) COB                       | (e) ISO 9000           |
| (vi) Caramelized              | (f) Protein estimation |
| (vii) Sour                    | (g) Sorbic acid        |
| (viii) HIPS                   | (h) Aspartame          |
| (ix) Chemical preservative    | (i) Taste of acidity   |
| (x) Artificial sweetener      | (j) Polymeric material |

2. (a) Explain the Phosphatase Test. 5
- (b) Write short notes on the following : 3+2
- (i) Detection of starch in milk
- (ii) Polarimeter
3. (a) What is the role of primary senses in judging dairy products ? 5
- (b) Explain the sensory score card for Dahi. 5
4. (a) What are the important parameters for the testing of metal containers ? 5
- (b) Expand the following abbreviations : 5×1=5
- (i) LLDPE
- (ii) PVC
- (iii) PP
- (iv) HDPE
- (v) PS
5. What is the principle and procedure of Gerber method ? 10
6. Write short notes on the following :  $4 \times 2 \frac{1}{2} = 10$
- (a) Pyne's Method for Protein Estimation
- (b) Determination of Titratable Acidity
- (c) Desirable Attributes of SMP
- (d) Rosalic Acid Test
7. (a) Give the principles of HACCP. 5
- (b) Explain the important parameters for testing of glass containers. 5

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2022

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 के सभी भागों का उत्तर एक ही जगह पर दीजिए।

1. निम्नलिखित का मिलान कीजिए :

10×1=10

- |                                     |                                 |
|-------------------------------------|---------------------------------|
| (i) गुणवत्ता प्रबंधन पद्धति         | (a) वसा का निर्धारण             |
| (ii) जैल्डाहल विधि                  | (b) ई.आई.सी.                    |
| (iii) गर्बर विधि                    | (c) उबलने पर क्लॉट (थक्का) बनना |
| (iv) खाद्य निर्यात विनियमन          | (d) तापित                       |
| (v) सी.ओ.बी.                        | (e) आई.एस.ओ. 9000               |
| (vi) कैरामलाइज़्ड                   | (f) प्रोटीन आकलन                |
| (vii) खट्टा                         | (g) सॉर्बिक अम्ल                |
| (viii) एच.आई.पी.एस.                 | (h) ऐस्पार्टेम                  |
| (ix) रासायनिक परिरक्षक              | (i) अम्लीय स्वाद                |
| (x) कृत्रिम तरीके से मीठा करने वाला | (j) पॉलिमेरिक मैटीरियल          |

2. (क) फॉस्फेटेज़ परीक्षण को स्पष्ट कीजिए । 5  
 (ख) निम्नलिखित पर संक्षेप में टिप्पणियाँ लिखिए : 3+2  
 (i) दूध में स्टार्च का पता लगाना  
 (ii) ध्रुवणमापी
3. (क) डेरी उत्पादों की जाँच-परख करने में प्राथमिक ज्ञानेन्द्रियों की भूमिका क्या है ? 5  
 (ख) दही के लिए सेन्सरी स्कोर कार्ड को स्पष्ट कीजिए । 5
4. (क) धातु से बने डिब्बों के परीक्षण हेतु महत्त्वपूर्ण पैरामीटर क्या हैं ? 5  
 (ख) निम्नलिखित संक्षिप्तियों के पूरे नाम लिखिए : 5×1=5  
 (i) एल.एल.डी.पी.ई.  
 (ii) पी.वी.सी.  
 (iii) पी.पी.  
 (iv) एच.डी.पी.ई.  
 (v) पी.एस.
5. गर्बर विधि का सिद्धांत और कार्यविधि क्या है ? 10
6. निम्नलिखित पर संक्षेप में टिप्पणियाँ लिखिए :  $4 \times 2 \frac{1}{2} = 10$   
 (क) पाइन (Pyne) प्रोटीन आकलन विधि  
 (ख) अनुमापनीय अम्लता का निर्धारण  
 (ग) एस.एम.पी. की वांछनीय सहज विशेषताएँ  
 (घ) रोसेलिक अम्ल परीक्षण
7. (क) हैस्प (एच.ए.सी.सी.पी.) के सिद्धांत लिखिए । 5  
 (ख) काँच के डिब्बों के परीक्षण के महत्त्वपूर्ण पैरामीटरों को स्पष्ट कीजिए । 5