

No. of Printed Pages : 10

BPVI-025

**DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY
(DMT)**

**Term-End Examination
June, 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) The most significant landmark in flexible packaging was the development of in the year 1933.

(b) A film produced by the combination of two or more plastic films or resins is referred as film.

P. T. O.

- (c) Most commonly used test for evaluating the transport worthiness of packages is test.
- (d) In India, preferred aseptic packaging system is
- (e) Canned meat is stable at ambient temperature for years.
- (f) The tongue and nose of a person do not work properly if he/she is suffering from
- (g) A consumer panel for sensory evaluation consists of or even more of prospective consumers.
- (h) The bite, and swallow are three steps in the oral perception of texture.
- (i) Caffeine has a taste.
- (j) Whole poultry should be cooked to °C for doneness.
- (k) Fat obtained from pig/pork carcass is called

- (l) Green rot in egg spoilage is caused by
2. (a) Define food packaging. 2
- (b) Write down the important properties of polyethylene (PE) film. 4
- (c) What are the drawbacks of glass containers ? 2
- (d) Name *two* important properties of Aluminium foil. 2
3. (a) Discuss the advantages and requirements of bulk packaging. 4
- (b) Describe the packaging of fresh meat in detail. 4
- (c) What are the packaging requirements of cured meat ? 2
4. (a) Define freezer burn. 2
- (b) What are the differences between vacuum packaging and modified atmosphere packaging ? 4
- (c) Make a list of the applications of sensory evaluation. 4

5. (a) Describe the requirements of Sensory Evaluation Room. 4
- (b) Write a detailed note on the difference tests in sensory evaluation of a food. 4
- (c) What is meant by hedonic scale ? 2
6. (a) What are the quality assurance practices at kitchen level ? 4
- (b) Write down simple steps that can be followed for food safety. 4
- (c) Explain the meaning of quarantine. 2
7. (a) What are the properties of a good sanitizer ? 4
- (b) Define spoilage. Write the factors responsible for spoilage. 1+3
- (c) How can we assess the sanitary condition of equipment and work surface in meat plant by swab method ? 2
8. Write short notes on the following :
- (a) Cellophane 3
- (b) Specialized sensory panel 3
- (c) HACCP 4

BPVI-025

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 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**) : $10 \times 1 = 10$

(क) वर्ष 1933 में का विकास, लचीली पैकेजिंग में एक सर्वाधिक महत्वपूर्ण उपलब्धि थी।

- (ख) दो या अधिक प्लास्टिक फिल्मों या रेजिन के मिले-जुले प्रयोग से निर्मित फिल्म, फिल्म कहलाती है।
- (ग) पैकेजों की परिवहन क्षमता के मूल्यांकन हेतु सर्वाधिक सामान्य रूप से प्रयुक्त परीक्षण, परीक्षण है।
- (घ) भारत में, खासतौर पर प्रयुक्त कीटाणुरहित (पूर्तिहीन) पैकेजिंग पद्धति, है।
- (ङ) डिब्बाबंद माँस, वर्षों तक परिवेशी तापमान पर स्थिर बना रहता है।
- (च) यदि व्यक्ति रोग से ग्रस्त हो, तो उसकी जीभ और नाक भलीभाँति काम नहीं करते।

- (छ) संवेदी मूल्यांकन के लिए उपभोक्ता पैनल में
..... या इससे भी अधिक संभावी
उपभोक्ता सम्मिलित होते हैं।
- (ज) किसी गठन की मौखिक या मुख सम्बन्धी
अनुभूति में सम्मिलित तीन बिन्दु हैं, काटना,
..... और निगलना।
- (झ) कैफीन, स्वाद में होती है।
- (ञ) सम्पूर्ण पोल्ट्रो को उत्कृष्ट तरीके से पकाने के
लिए, इसे तापमान पर पकाया जाना
चाहिए।
- (ट) मृत सूअर/पोर्क से प्राप्त वसा
कहलाती है।
- (ठ) अंडे की विकृति में हरे रंग की उत्पत्ति का
कारण, होता है।

2. (क) खाद्य पैकेजिंग की परिभाषा दीजिए।

2

- (ख) पॉलिएथिलीन (पी. ई.) फिल्म के महत्वपूर्ण गुणधर्म लिखिए। 4
- (ग) काँच के बर्तनों की कमियाँ क्या हैं ? 2
- (घ) ऐल्युमिनियम फॉयल के दो महत्वपूर्ण गुणधर्म लिखिए। 2
3. (क) थोक पैकेजिंग के लाभों एवं अनिवार्यताओं की चर्चा कीजिए। 4
- (ख) ताजे माँस की पैकेजिंग का सविस्तार वर्णन कीजिए। 4
- (ग) संसाधित (क्यूर्ड) माँस की पैकेजिंग अनिवार्यताएँ क्या हैं ? 2
4. (क) हिमशीतित दाह (फ्रीजर बर्न) की परिभाषा दीजिए। 2

- (ख) निर्वात पैकेजिंग एवं रूपांतरित वायुमंडलीय पैकेजिंग के बीच क्या अन्तर हैं ? 4
- (ग) संवेदी मूल्यांकन के अनुप्रयोगों की सूची बनाइए। 4
5. (क) संवेदी मूल्यांकन कक्ष की अनिवार्यताओं का वर्णन कीजिए। 4
- (ख) खाद्य पदार्थ के संवेदी मूल्यांकन में प्रयुक्त विभेदन परीक्षण पर एक विस्तृत टिप्पणी लिखिए। 4
- (ग) सुखदायी पैमाना (हेडोनिक स्केल) से क्या अभिप्राय है ? 2
6. (क) रसोई में प्रयुक्त गुणवत्ता आश्वासन सम्बन्धी व्यवहार क्या हैं ? 4
- (ख) खाद्य सुरक्षा में अनुसरणीय साधारण चरणों को लिखिए। 4
- (ग) संगरोध (क्वारनटाइन) का अर्थ समझाइए। 2

7. (क) एक अच्छे स्वच्छक (सेनेटाइजर) के गुणधर्म क्या हैं ? 4
- (ख) विकृति की परिभाषा दीजिए। विकृति के उत्तरदायी कारक लिखिए। 1+3
- (ग) माँस संयंत्र में स्वैब विधि द्वारा उपकरण एवं कार्य-सतह की स्वच्छता सम्बन्धी दशा का आकलन हम कैसे कर सकते हैं ? 2
8. निम्नलिखित पर संक्षेप में टिप्पणियाँ लिखिए :
- (क) सेलोफेन 3
- (ख) विशिष्ट संवेदी पैनल 3
- (ग) एच. ए. सी. सी. पी. (HACCP) 4