

No. of Printed Pages : 8

BPVI-025

**DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY
(DMT)**

Term-End Examination

June, 2023

**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. (a) Write 'True' or 'False' (any five) : $1 \times 5 = 5$
- (i) Cellophane is an environment friendly packaging film.
 - (ii) The packages are required to be tested for performance during transport.
 - (iii) Chewing gum before tasting food is desirable for a sensory panelist.
 - (iv) Appearance of a product can also give some idea about its texture.
 - (v) Meat is a potential vehicle for the transmission of disease producing organisms.
 - (vi) Carcass splitting saw can be sterilized at 50 °C.

P. T. O.

- (b) Fill in the blanks (any *five*) : $1 \times 5 = 5$
- (i) PET bottles are extensively used for the packaging of
 - (ii) Retail packagingthe cost of packaging.
 - (iii) A consumer panel consists ofor more number of prospective consumers.
 - (iv) In India, meat products should be served for sensory evaluation at a temperature of nearly°C.
 - (v) A substance which assists in cleaning when added to water is called.....
 - (vi) Organic acid such asshould be used to sanitize the carcass.
2. (a) List different functions of a food package. 4
- (b) Describe the properties of polyethylene (PE) and Aluminium foil as packaging films. 6
3. (a) Discuss the differences between retail and bulk packaging. 4
- (b) Define aseptic packaging. 2

- (c) Describe long-term storage of fresh meat using vacuum packaging. 4
4. (a) What is cured meat ? Write down the precautions in the packaging of cured meats. 2+2
- (b) Who can become a good sensory panelist ? 3
- (c) List the sensory tests used for evaluation of meat products. 3
5. (a) What is the importance of consumer panel evaluation ? 2
- (b) Draw a diagram of tongue showing location of sensation of different tastes. 4
- (c) Write a detailed note on the hedonic scale. 4
6. (a) What is meant by quarantine ? 2
- (b) Write down simple rules to control the quality and safety of food. 4
- (c) What is disinfection ? Enlist the properties of a good sanitizer. 1+3

7. (a) What elements are covered under 'Good Manufacturing Practices' (GMP) ? Describe any *one* of them. 2+3
- (b) Name the methods of carcass sanitation. Discuss any *one* of them. 2+3
8. Write short notes on any *four* of the following : 2.5×4=10
- (a) Transport worthiness of bulk containers
 - (b) Packaging of frozen meat
 - (c) Flavour
 - (d) HACCP
 - (e) Spoilage of eggs

BPVI-025

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2023

बी.पी.वी.आई-025 : मांस की पैकेजिंग और गुणवत्ता
आश्वासन

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

(ii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. (a) निम्नलिखित में से कौन-सा 'सही' है अथवा
'गलत' (कोई पाँच) ? 1×5=5

(क) सेलोफेन, पयांवरण-हितैषी पैकेजिंग
फिल्म/परत है।

(ख) परिवहन के दौरान प्रदर्शन के लिए पैकेटों के
परीक्षण की आवश्यकता होती है।

(ग) संवदी पैनल के लिए खाद्य पदार्थ के स्वाद से
पहले च्यङ्ग गम वांछनीय होती है।

- (घ) उत्पाद के प्रगटन से उसके गठन का भी कुछ अंदाजा लग जाता है।
- (ङ) मांस, बीमारी पैदा करने वाले जीवाणुओं को प्रसारित करने वाला संभावित संवाहक है।
- (च) कारकस काटने वाले आरे को 50° सेंटीग्रेड पर रोगाणुरहित किया जाता सकता है।
- (b) रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए (कोई पांच) :

1×5=5

- (क) की पैकेजिंग के लिए पी.ई.टी. बोतलों का बड़े पैमाने पर उपयोग किया जाता है।
- (ख) खुदरा पैकेजिंग के कारण, पैकेजिंग की लागत जाती है।
- (ग) उपभोक्ता पैनल के अंतर्गत अथवा उससे अधिक संख्या में संभावित उपभोक्ता शामिल किए जाते हैं।
- (घ) भारत में मांस उत्पादों के संवेदी मूल्यांकन के लिए उन्हें लगभग डिग्री सेंटीग्रेड पर परोसा जाता है।
- (ङ) कोई पदार्थ जो जल मिलाए जाने पर सफाई में सहायक होता है, उसे कहते हैं।
- (छ) कारकसों को विसंक्रमण करने के लिए जैसे कार्बनिक अम्ल का उपयोग किया जाना चाहिए।

2. (क) खाद्य पैकेज के विभिन्न कार्यों की सूची तैयार कीजिए। 4
 (ख) पैकेजिंग फिल्मों के रूप में पॉलीएथिलीन (पी.ई.) और एल्यूमीनियम फॉइल के गुणों का वर्णन कीजिए। 6
3. (क) खुदरा और थोक पैकेजिंग में अंतर की चर्चा कीजिए। 4
 (ख) पूर्तिहीन पैकेजिंग को परिभाषित कीजिए। 2
 (ग) ताजे मांस की निर्वात पैकेजिंग का उपयोग करते हुए लंबे समय तक भंडारण का वर्णन कीजिए। 4
4. (क) संसाधित मांस क्या है ? संसाधित मांस की पैकेजिंग करते समय बरती जाने वाली सावधानियाँ लिखिए। 2+2
 (ख) संवेदी पैनल के एक अच्छे सदस्य कौन लोग बन सकते हैं ? 3
 (ग) मांस उत्पादों के मूल्यांकन के लिए उपयोग किए जाने वाले संवेदी परीक्षणों की सूची तैयार कीजिए। 3
5. (क) उपभोक्ता पैनल मूल्यांकन का महत्व क्या है ? 2
 (ख) विभिन्न स्वादों की अनुभूति के स्थान को दर्शाते हुए जीभ का आरेख बनाइए। 4
 (ग) सुखदायी पैमाना (हीडोनिक स्केल) पर विस्तृत टिप्पणी लिखिए। 4
6. (क) संगरोध (क्वारेण्टाइन) से क्या अभिप्राय है ? 2

- (ख) भोजन की गुणवत्ता और सुरक्षा को नियंत्रित करने से संबंधित सामान्य नियम लिखिए। 4
- (ग) रोगाणुनाशन (विसंक्रमण) क्या है ? एक अच्छे विसंक्रमक (sanitizer) के गुणों को सूचीबद्ध कीजिए। 1+3
7. (क) 'अच्छे निर्माण के तरीके' (जी.एम.पी.) के अंतर्गत कौन-से तत्व शामिल किए जाते हैं ? उनमें से किसी एक का वर्णन कीजिए। 2+3
- (ख) कारकस स्वच्छता (रोगाणुनाशन) की विधियों के नाम लिखिए। उनमें से किसी एक विधि का वर्णन कीजिए। 2+3
8. निम्नलिखित में से किन्हीं चार पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : $2\frac{1}{2} \times 4 = 10$
- (क) थोक पात्रों की परिवहनशीलता
- (ख) हिमशीतित मांस की पैकेजिंग
- (ग) स्वादकर (फ्लेवर)
- (घ) संकट मूल्यांकन आर क्रांतिक नियंत्रण बिंदु (एच.ए.सी.सी.पी.)
- (ङ) अंडों का दूषण