

**DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY
(DMT)**

Term-End Examination

June, 2024

**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) Packaging protects the product from and chemical changes.
 - (b) PET bottles are extensively used for packaging of
 - (c) Retail packaging the cost of packaging.
 - (d) No formal training is required in type of sensory evaluation.
 - (e) All dried meat products are susceptible to ingress of moisture and development.

- (f) Flavour comprises of two components taste– and
- (g) The four basic tastes are salty, sweet, bitter and
- (h) The system aims to prevent the entry of pathogens in a food chain to avoid food safety problem.
- (i) The meaning of the word ‘sanitation’ is the science of safeguarding.....
- (j) A substance which assists in cleaning when added to water is called
- (k) On the basis of susceptibility to spoilage, meats can be classified as
- (l) Pink discoloration of egg albumen (pink root) is caused by
2. (a) List out different flexible plastic films used for packaging of foods. 4
- (b) Write notes on bulk packaging and retail packaging. 6
3. (a) What are aseptic packaging and vacuum packaging? 5
- (b) Write about packaging requirements for fresh meat 5.

4. (a) List sensory Parameters and explain any **one** of them. 5
- (b) What are the criteria for selection of taste panelists for specialized panel ? 5
5. (a) What are the essential components of good manufacturing practices. 5
- (b) Write down the simple rules to control the quality and safety of food at kitchen level. 5
6. (a) Narrate general steps taken in cleaning and sanitation of meat premises. 5
- (b) Enlist the principles of HACCP. 5
7. (a) What is spoilage ? Write the factors responsible for spoilage of meat. 2+3
- (b) Write the methods of carcass sanitization. 5
8. Explain any **two** of the following : 2×5=10
- (a) Hedonic scale
- (b) MAP
- (c) Sanitizers

BPVI-025

माँस प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा

(डी.एम.टी.)

सत्रांत परीक्षा

जून, 2024

बी.पी.वी.आई-025 : माँस 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. रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए (कोई दस) : $10 \times 1 = 10$

(क) पैकेजिंग, उत्पादों को और रासायनिक परिवर्तनों से बचाती है।

(ख) पी. ई. टी. (पेट) बोतलों का उपयोग की पैकेजिंग के लिए व्यापक रूप से किया जाता है।

(ग) खुदरा पैकेजिंग में पैकेजिंग की कीमत जाती है।

- (घ) प्रकार के संवेदी मूल्यांकन के लिए किसी औपचारिक प्रशिक्षण की आवश्यकता नहीं होती है।
- (ङ) सभी शुष्कित माँस उत्पाद, आर्द्रता ग्रहण करने और होने के लिए संवेदनशील होत हैं।
- (च) स्वादकर (फ्लेवर) के दो घटक होते हैं—स्वाद और।
- (घ) नमकीन, मीठा, कड़वा और चार मौलिक स्वाद हैं।
- (ज) प्रणाली का उद्देश्य खाद्य शृंखला में रोगाणुओं के प्रवेश को रोकना है ताकि खाद्य सुरक्षा संबंधी समस्याओं से बचा जा सके।
- (झ) 'स्वच्छता प्रबंध' का अर्थ की रक्षा करने का विज्ञान है।
- (ञ) ऐसा पदार्थ जिसे पानी में मिलाए जाने पर वह सफाई में सहायक होता है, कहलाता है।
- (ट) दूषण के लिए संवेदनशीलता के आधार पर माँस को माना जा सकता है।

- (ठ) के कारण अंडे के एल्ब्युमिन का गुलाबी विरंजन होता है।
2. (क) खाद्य पदार्थों की पैकेजिंग के लिए उपयोग की जाने वाली विभिन्न प्रकार की लचीली प्लास्टिक फिल्मों की सूची बनाइए। 4
- (ख) थोक पैकेजिंग और खुदरा पैकेजिंग पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए। 6
3. (क) पूर्तिहीन पैकेजिंग और निर्वात पैकेजिंग क्या हैं ? 5
- (ख) ताजे माँस की पैकेजिंग के लिए आवश्यकताओं के बारे में लिखिए। 5
4. (क) संवेदी प्राचलों की सूची बनाइए और उनमें से किसी एक प्राचल की व्याख्या कीजिए। 5
- (ख) विशेषज्ञ पैनल के पैनल सदस्यों के चयन के मानदंड क्या हैं ? 5
5. (क) अच्छे निर्माण के तरीकों (जी. एम. पी.) के अनिवार्य घटक कौन-से हैं ? 5
- (ख) रसोई के स्तर पर भोजन की गुणवत्ता और सुरक्षा का नियंत्रण करने के सामान्य नियम लिखिए। 5

6. (क) माँस परिसरों की सफाई एवं स्वच्छता प्रबंध के सामान्य चरणों का वर्णन कीजिए। 5
- (ख) एच. ए. सी. सी. पी. के. सिद्धांतों को सूचीबद्ध कीजिए। 5
7. (क) 'दूषण' क्या है ? माँस के दूषण के लिए उत्तरदायी कारक लिखिए। 5
- (ख) कारकस की स्वच्छता (रोगाणुनाशन) की विधियाँ लिखिए। 5
8. निम्नलिखित में से किन्हीं दो की व्याख्या कीजिए : 2×5=10
- (क) सुखदायी पैमाना (हीडोनिक स्केल)
- (ख) एम. ए. पी.
- (ग) स्वच्छता-कर्मक