

DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY (DDT)

Term-End Examination

June, 2015

BPVI-017 : QUALITY ASSURANCE

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : Attempt any five questions. All the questions carry equal marks.

1. Define the following : **1x10=10**
- (a) Hazard
 - (b) G.M. Food
 - (c) Toxicant
 - (d) Food additive
 - (e) R.M. Value
 - (f) Shelf life
 - (g) Aroma
 - (h) Burst factor
 - (i) Emulsifier
 - (j) Acidulants
2. Write full form of the following : **1x10=10**
- (a) FSMS
 - (b) TQM
 - (c) ISO
 - (d) CCPs
 - (e) GHP
 - (f) AGMARK
 - (g) WTO
 - (h) MBR
 - (i) LLDPE
 - (j) CMC

01630

3. Match the word given under **Column 'B'** with appropriate statement given under **Column 'A'**.

1x10=10

	Column 'A'		Column 'B'
(a)	Presence of antibiotic residue in food	(i)	Organic food
(b)	Obtaining evidence that control measures of HACCP plan are effective	(ii)	Chemical hazard
(c)	Assurance that food is acceptable for human consumption	(iii)	Validation
(d)	Food products produced in accordance with specified organic production standards	(iv)	Food safety
(e)	A special value for ghee	(v)	Anosmia
(f)	Inability to smell totally or a particular substance	(vi)	B.R. Reading
(g)	Pertaining to the action of sense organs	(vii)	Sensory
(h)	Taste sensation caused by acids	(viii)	Sour
(i)	Tests pertain to the evaluation of packages during transit	(ix)	Stabilizer
(j)	Substance which prevent coagulation	(x)	Performance test

4. Write True or False for the following : **1x10=10**
- (a) Food becomes hazardous by contamination.
 - (b) Milk is not perishable in nature.
 - (c) The quality assurance exercise should begin with good quality animals.
 - (d) Prevention of food adulteration was enacted in 2011.
 - (e) Products like ice - cream are always stored under frozen conditions.
 - (f) Mixing of liquid using plunger is called agitation.
 - (g) Sense of smell is called assessment.
 - (h) A judgement or evaluation is called Olfactory.
 - (i) An even surface or consistency is called smooth.
 - (j) Ascorbic acid and vit. E are natural antioxidants.
5. (a) What are the different sources of milk infection ? Name two diseases caused by Prions. **3+2=5**
- (b) Write preliminary steps in HACCP. **5**
6. (a) What are the objectives of PFA and MMPO ? **5**
- (b) Define sensory evaluation of milk products. **5**
List major applications of sensory evaluation.

7. (a) Differentiate between aroma and flavour.
Give desirable attributes of milk. 3+2=5
- (b) Name any two chemical antioxidants which
are permitted in food products. Name the
cheapest and very effective stabilizer
produced in India and also that obtained
from animal source. 2+3=5
-

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2015

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।

1. निम्नलिखित को परिभाषित कीजिए : 1x10=10
- | | |
|----------------|-------------------------|
| (a) संकट | (b) जी.एम. खाद्य पदार्थ |
| (c) विषकारक | (d) खाद्य योगज |
| (e) आर.एम. मान | (f) निधानी आयु |
| (g) गंध | (h) फटन घटक |
| (i) पायसीकारक | (j) अम्लकारक |
2. निम्नलिखित के पूरे नाम लिखिए : 1x10=10
- | | |
|--------------------|----------------------|
| (a) एफ.एस.एम.एस. | (b) टी.क्यू.एम. |
| (c) आई.एस.ओ. | (d) सी.सी.पी. |
| (e) जी.एच.पी. | (f) ए.जी.एम.ए.आर.के. |
| (g) डब्ल्यू.टी.ओ. | (h) एम.बी.आर. |
| (i) एल.एल.डी.पी.ई. | (j) सी.एम.सी. |

3. कॉलम 'ख' के अन्तर्गत दिए गए शब्दों का मिलान

कॉलम 'क' के उपयुक्त कथनों से कीजिए।

1x10=10

	कॉलम 'क'		कॉलम 'ख'
(a)	खाद्य पदार्थ में प्रतिजैविक अपशिष्ट	(i)	जैविक खाद्य पदार्थ
(b)	प्रमाण प्राप्त करना कि एच.ए.सी.सी.पी. योजना के नियंत्रण उपाय प्रभावकारी हैं।	(ii)	रासायनिक संकट
(c)	विश्वास दिलाना कि खाद्य पदार्थ मानव खपत की दृष्टि से स्वीकार्य हैं।	(iii)	वैधीकरण
(d)	खाद्य पदार्थ जो विशिष्ट जैविक उत्पादन मानकों के अनुसार उत्पन्न किए गए हों।	(iv)	खाद्य सुरक्षा
(e)	घी के संदर्भ में एक विशेष मान।	(v)	घ्राणनाश
(f)	किसी विशेष पदार्थ को पूर्ण या आंशिक रूप से सूंघने में असमर्थता	(vi)	बी.आर. पठनांक
(g)	संवेदी अंगों अथवा इंद्रियों की क्रियाओं से सम्बन्धित	(vii)	संवेदी
(h)	अम्लों द्वारा उत्पन्न होने वाली स्वाद की अनुभूति	(viii)	खट्टा
(i)	परिवहन के दौरान पैकेजों के निष्पादन के मूल्यांकन से सम्बन्धित परीक्षण	(ix)	स्थिरीकारक
(j)	वह पदार्थ जो उत्पाद का थक्का जमने से बचाता है।	(x)	निष्पादन परीक्षण

4. निम्नलिखित कथनों के सामने (✓) या (✗) का निशान लगाएं।

1×10=10

- (a) खाद्य पदार्थ संदूषण के कारण संकटकारी हो जाते हैं।
- (b) दूध एक शीघ्र खराब होने वाला पदार्थ नहीं है।
- (c) गुणवत्ता आश्वासन सम्बन्धी कार्य अच्छी गुणवत्ता वाले पशुओं से आरंभ किए जाने चाहिए।
- (d) खाद्य अपमिश्रण निरोधक अधिनियम 2011 में लागू किया गया।
- (e) उत्पाद जैसे आइसक्रीम हमेशा हिमीकृत अवस्था में भंडारित किए जाते हैं।
- (f) प्लंजर जैसे उपयुक्त प्रतिदर्शन उपस्करों का उपयोग करते हुए द्रव के मिश्रण को विलोडक कहते हैं।
- (g) घ्राणेन्द्रिय तंत्रिकाओं के उद्दीपन से होने वाली अनुभूति को मूल्यांकन कहते हैं।
- (h) निर्णय अथवा मूल्यांकन को सूंघना कहते हैं।
- (i) समरूप सतह अथवा गाढ़ापन चिकनापन कहलाता है।
- (j) एस्कार्बिक अम्ल और टोकोफेराल या विटामिन 'ई' प्राकृतिक प्रति ऑक्सीकारक हैं।

5. (a) दुग्ध संक्रमण के विभिन्न स्रोत कौन-कौन से हैं? प्रियान द्वारा होने वाले दो रोगों के नाम बताइए।

3+2=5

(b) एच.ए.सी.सी.पी. में सम्मिलित प्राथमिक चरणों को लिखिए। 5

6. (a) पी.एफ.ए. एवं एम.एम.पी.ओ. के. क्या उद्देश्य हैं? 5

(b) दुग्ध उत्पादों की संवेदी मूल्यांकन को परिभाषित कीजिए। 5
संवेदी मूल्यांकन के प्रमुख अनुप्रयोगों की सूची बनाइए।

7. (a) गंध और सुरुचिक के बीच अंतर स्पष्ट करें। दूध के वांछित गुणों का वर्णन करें। 3+2=5
- (b) खाद्य पदार्थों में अनुमत्य किन्हीं दो रासायनिक प्रतिऑक्सीकारकों के नाम बताएं। भारत में उत्पन्न होने वाले सबसे सस्ते और अत्यधिक प्रभावी स्थिरीकारक का नाम बताइए और उस स्थिरीकारक का भी नाम बताइए जो पशु स्रोतों से प्राप्त होता है। 2+3=5
-