

DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY (DMT)

Term-End Examination

June, 2015

00250

BPVI-025 : MEAT PACKAGING AND QUALITY ASSURANCE

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : *Attempt any five questions. Question No. 1 is compulsory. Each question carries equal marks.*

1. Fill in the blanks (any ten). 10x1=10
- (a) Full form of FAO is _____ .
 - (b) CIP stands for _____ .
 - (c) ISO stands for _____ .
 - (d) _____ is a rigid packaging material.
 - (e) Iodophore is a _____ agent
 - (f) PFA stands for _____ .
 - (g) Low temperature preservation is called _____ .
 - (h) Full form of MAP is _____ .
 - (i) Flavour is a combined effect of taste and _____ .
 - (j) Nitrogen is used in packaging as _____ gas.
 - (k) _____ is a quality parameter of meat.
 - (l) Full form of TPC is _____ .
2. (a) Name some important packaging methods for meat. 2
- (b) Write some character of good packaging material. 2

- (c) What types of packaging material do you use for packing cured, fresh and frozen meats ? 6
3. (a) Define sensory evaluation. Differentiate between specialized sensory panel and consumer panel. 2+2
- (b) Briefly describe the sensory parameters. 6
4. (a) Define TQM. 2
- (b) Write a short note on standard operating procedure of slaughter-house cleaning. 6
- (c) Define hygiene. 2
5. (a) Write short note on spoilage of meat. 4
- (b) Describe briefly the methods of carcass decontamination. 6
6. (a) What are the properties of a good detergent ? 3
- (b) What are the different types of detergent ? 3
- (c) Write a short note on meat regulations. 4
7. (a) What are the principles of a HACCP ? 4
- (b) Write a note on egg spoilage by bacteria. 3
- (c) Write the steps involved in sanitization of egg. 3
8. Write short notes (any four) : 2½x4=10
- (a) Sanitizer
- (b) Packaging Material
- (c) Aseptic packaging
- (d) MFPO, 1973
- (e) CCP
- (f) Hedonic scale
-

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2015

बी.पी.वी.आई.-025 : मीट पैकेजिंग एवं गुणवत्ता आश्वासन

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रश्न संख्या 1 का उत्तर देना अनिवार्य है। सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए। (किन्हीं दस) 10x1=10
- (a) एफ.ए.ओ. का पूरा नाम _____ है।
- (b) सी.आई.पी. से आशय _____ से है।
- (c) आई.एस.ओ. से आशय _____ से है।
- (d) _____, ठोस पैकेजिंग सामग्री है।
- (e) आयडोफोर, _____ कर्मक है।
- (f) पी.एफ.ए. से आशय _____ से है।
- (g) निम्न तापमान परिरक्षण, _____ कहलाता है।
- (h) एम.ए.पी. का पूरा नाम _____ है।
- (i) सुगंध, स्वाद और _____ का मिलाजुला प्रभाव है।
- (j) पैकेजिंग में नाइट्रोजन का प्रयोग, _____ गैस के रूप में किया जाता है।
- (k) _____ माँस का गुणवत्ता प्राचल है।
- (l) टी.पी.सी. का पूरा नाम _____ है।

2. (a) मीट के लिए कुछ महत्वपूर्ण पैकेजिंग विधियों के नाम लिखिए। 2
- (b) अच्छी पैकेजिंग सामग्री की कुछ विशेषताओं को लिखिए। 2
- (c) क्यूरेड, ताज़े और हिमशीतित मांस की पैकिंग के लिए आप किस प्रकार की पैकेजिंग सामग्री का प्रयोग करते हैं? 6
3. (a) संवेदी मूल्यांकन को परिभाषित कीजिए। विशिष्ट संवेदी पैनल और उपभोक्ता पैनल के अंतर को स्पष्ट कीजिए। 2+2
- (b) संवेदी प्राचलों का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 6
4. (a) टी.क्यू.एम. को परिभाषित कीजिए। 2
- (b) बूचड़खाना साफ़-सफ़ाई की मानक परिचालन विधि पर संक्षेप में नोट लिखिए। 6
- (c) स्वच्छता (हाइजीन) को परिभाषित कीजिए। 2
5. (a) मीट की विकृति पर संक्षेप में नोट लिखिए। 4
- (b) मृत पशु को विसंदूषित करने की विधियों का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 6
6. (a) अच्छे अपमार्जक के गुणधर्म क्या हैं? 3
- (b) अपमार्जक के विभिन्न प्रकार कौन से हैं? 3
- (c) मांस विनियमों पर संक्षेप में नोट लिखिए। 4
7. (a) हैसप के सिद्धांत क्या हैं? 4
- (b) जीवाणु द्वारा अंडा विकृति पर नोट लिखिए। 3
- (c) अंडे के स्वच्छीकरण में सम्मिलित चरणों को लिखिए। 3

8. संक्षेप में (किन्हीं चार पर) नोट लिखिए :

2½x4=10

- (a) स्वच्छक
 - (b) पैकेजिंग सामग्री
 - (c) कीटाणुरहित पैकेजिंग
 - (d) एम.एफ.पी.ओ., 1973
 - (e) सी.सी.पी
 - (f) हेडोनिक पैमाना
-