

No. of Printed Pages : 7

BPVI-017

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY  
(DDT)**

**Term-End Examination**

**December, 2010**

**BPVI-017 : QUALITY ASSURANCE**

*Time : 2 hours*

*Maximum Marks : 50*

---

*Note : Attempt any five questions. All questions carry equal marks. Question number 1 is compulsory.*

---

1. Define the following terms. Attempt *any ten*.  $1 \times 10 = 10$
- (a) Contaminant.
  - (b) Food handler.
  - (c) HACCP.
  - (d) CCPs.
  - (e) NABL.
  - (f) BIS.
  - (g) FPO.
  - (h) Preservatives.
  - (i) GMP.
  - (j) Platform tests.
  - (k) ISO-22000.
  - (l) Risk.
  - (m) APEDA.

2. (a) What are various food hazards ? Explain with the help of proper examples. 6
- (b) What are the basic activities in a quality control unit ? 4
3. (a) Why quality aspects are important in relevance to milk and milk products ? 5
- (b) Enumerate the basic functions of a quality control programme. 5
4. (a) Describe the steps to be followed at primary production level for production of safe quality milk. 5
- (b) Give steps involved in implementation of quality control management system. 5
5. (a) What are the principles of HACCP ? 5
- (b) What are the steps involved in implementation of HACCP ? 5
6. (a) Enlist important equipments/instruments required for general purpose (wet analysis) in any chemical laboratory. 5
- (b) Enlist any five milk testing equipments available in a dairy laboratory. Explain any one in detail. 5

7. (a) Give the procedure and principle of determination of milk fat by Gerber method 5
- (b) Give the procedure and principle of determination of SNF by volumetric method (Lactometer method). 5
8. Write short notes on *any five* : 2x5=10
- (a) Food Safety and Standard Act, 2006.
- (b) 9 - point Hedonic scale.
- (c) Determination of titratable acidity in milk.
- (d) Sensory receptors and their role in sensory evaluation.
- (e) Important properties of paper.
- (f) Important groups of plastic materials used in packaging .
-

बी.पी.वी.आई.-017

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2010

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। प्रश्न एक का उत्तर देना जरूरी है।

1. किन्हीं दस को परिभाषित कीजिए : 1x10=10
- (a) संदूषक
  - (b) खाद्य संचालक (handler)
  - (c) हैस्प
  - (d) सी.सी.पी.
  - (e) एन.ए.बी.एल.
  - (f) बी.आई.एस.
  - (g) एफ.पी.ओ.
  - (h) परिरक्षक
  - (i) जी.एम.पी.

- (j) प्लैटफार्म परीक्षण
- (k) आई.एस.ओ. - 22000
- (l) जोखिम
- (m) अपेडा
2. (a) विविध खाद्य खतरों क्या हैं? उचित उदाहरणों की सहायता से स्पष्ट कीजिए। 6
- (b) गुणवत्ता नियंत्रण इकाई की बुनियादी गतिविधियाँ कौन सी हैं? 4
3. (a) दूध एवं दुग्ध उत्पादों के संबंध में गुणवत्ता संबंधी पहलू क्यों महत्वपूर्ण हैं? 5
- (b) गुणवत्ता नियंत्रण कार्यक्रम के बुनियादी प्रकार्यों की सूची बनाइए। 5
4. (a) सुरक्षित गुणवत्तायुक्त दूध के उत्पादन के लिए प्राथमिक उत्पादन स्तर पर किन चरणों का अनुसरण किया जाता है? स्पष्ट कीजिए। 5
- (b) गुणवत्ता नियंत्रण प्रबंधन पद्धति के कार्यान्वयन में सम्मिलित चरणों को स्पष्ट कीजिए। 5
5. (a) हैस्प के सिद्धांत क्या हैं? 5
- (b) हैस्प के कार्यान्वयन में सम्मिलित चरण कौन से हैं? 5

6. (a) किसी रासायनिक प्रयोगशाला में सामान्य उद्देश्य (आर्द्र विश्लेषण) के लिए कौन से महत्वपूर्ण उपकरण/यंत्र आवश्यक होते हैं? सूची बनाइए। 5
- (b) डेयरी प्रयोगशाला में दुग्ध परीक्षण के लिए उपलब्ध किन्हीं पाँच उपकरणों की सूची बनाइए। किसी एक को सविस्तार स्पष्ट कीजिए। 5
7. (a) गर्बर विधि द्वारा दुग्ध वसा के निर्धारण की विधि एवं सिद्धांत को स्पष्ट कीजिए। 5
- (b) वॉल्यूमेट्रिक (लैक्टोमीटर) विधि के प्रयोग से एस.एन.एफ.-निर्धारण की विधि एवं सिद्धांत को स्पष्ट कीजिए। 5

8. **किन्हीं पाँच** पर संक्षेप में नोट लिखिए : 2x5=10

- (a) खाद्य सुरक्षा एवं मानक अधिनियम, 2006
- (b) 9-सूत्रीय हैडोनिक स्केल
- (c) दूध में अनुमापनीय अम्लता का निर्धारण
- (d) संवेदी ग्राही और संवेदी मूल्यांकन में इसकी भूमिका
- (e) कागज के महत्वपूर्ण गुणधर्म
- (f) पैकेजिंग में प्रयुक्त प्लास्टिक सामग्रियों के महत्वपूर्ण समूह