

Diploma in Meat Technology (DMT)

Term-End Examination

December, 2010

**BPVI-025 : MEAT PACKAGING AND
QUALITY ASSURANCE**

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : Attempt any five questions. Question No. 1 is compulsory. All questions carry equal marks.

1. Fill in the blanks : (*any ten*) **10x1=10**
- (a) Polyethylene can be safely used upto a temperature of _____ %.
 - (b) Polyamide film is called _____ in the packaging trade.
 - (c) PET bottles are extensively used for packaging of _____ .
 - (d) Bulk packaging involves use of _____ packaging material.
 - (e) Wooden cases are still being used for the export shipment of _____.
 - (f) A substance which assists in cleaning when added to water is called _____ .
 - (g) To prevent harmful microbes entering the food chain, _____ system is widely used.
 - (h) Flavour is a combined effect of _____ and _____ .

- (i) Men are more sensitive to _____ taste.
- (j) Consumers relate the colour of fresh meat with _____ .
- (k) Higher senses have a better _____ of preception.
- (l) Food preparation area for sensory analysis should be well _____ and _____ .
2. (a) Write down different functions of a food package. 3
- (b) Justify the role of packaging as a marketing tool. 2
- (c) What is shrink film ? 2
- (d) Differentiate laminates from Co-extruded films. 3
3. (a) What type of packaging should be followed for short term storage of fresh meat ? 2
- (b) What is the basic difference between MAP and CAP ? 4
- (c) Write down the packaging requirements for frozen meat. 2
- (d) What is the ratio of different gases recommended for MAP of mutton ? 2
4. (a) Write down the stages of sensory assessment of tenderness of any food in mouth. 3
- (b) Differentiate between specialized sensory panel and consumer panel. 3
- (c) What do you understand by descriptive test ? 2
- (d) At what time the panelist should be provided with the sample for sensory evaluation ? 2

5. (a) What do you understand by hygiene ? 1
(b) What is the role of hygiene in clean meat production ? 2
(c) Write down the basic difference between quality control and quality assurance. 3
(d) What is biosecurity ? 2
(e) Write a note on retorting. 2
6. (a) Write down the principles of HACCP. 2
(b) What do you mean by TQM ? 2
(c) How you will plan to clean mixed type of soil usually found in a meat plant ? 3
(d) Describe in brief the methods of carcass sanitization. 3
7. Write short notes on : 2x5=10
(a) Hedonic scale
(b) Spoilage
(c) Probiotic
(d) Properties of good sanitizer
(e) Sensory evaluation.
8. (a) Write a note an Aseptic packaging. 3
(b) What is vacuum packaging ? 3
(c) Write a note an spoilage of meat. 4

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2010

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : कोई पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रश्न 1 करना अनिवार्य है। सभी प्रश्नों के समान अंक हैं।

1. रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए : (किन्हीं दस) $10 \times 1 = 10$
- (a) पॉलिथीलिन का सुरक्षित प्रयोग _____° से तक है।
- (b) पैकेजिंग ट्रेड में पॉलियामाइड फिल्म _____ कहलाती है।
- (c) पी.ई.टी. (PET) बोटलों का प्रयोग विस्तृत रूप से _____ की पैकेजिंग के लिए किया जाता है।
- (d) थोक पैकेजिंग में _____ पैकेजिंग सामग्री का प्रयोग सम्मिलित है।
- (e) लकड़ी के डिब्बों का प्रयोग अभी भी _____ को निर्यात हेतु भेजने के लिए किया जाता है।
- (f) वह पदार्थ-जिसे सफाई के लिए पानी में मिलाया जाता है, _____ कहलाता है।

- (g) खाद्य शृंखला में हानिप्रद रोगजनकों के प्रवेश को रोकने हेतु _____ पद्धति का विस्तृत प्रयोग किया जाता है।
- (h) सुरुचि _____ और _____ का संयुक्त प्रभाव है।
- (i) पुरुष _____ के स्वाद के प्रति अधिक संवेदनशील होते हैं।
- (j) उपभोक्ता ताजे माँस के रंग को _____ से जोड़ते हैं।
- (k) उच्च ज्ञानेंद्री से _____ दृष्टिकोण बनता है।
- (l) संवेदी विश्लेषण हेतु खाद्य निर्माण क्षेत्र _____ और _____ होना चाहिए।
2. (a) खाद्य पैकेज के विभिन्न प्रकार्यों को लिखिए। 3
- (b) विपणन साधन के रूप में पैकेजिंग की भूमिका की पुष्टि कीजिए। 2
- (c) संकुच परत क्या है? 2
- (d) लेमिनेट और सह-बहिर्वेधित परतों के अंतर को स्पष्ट कीजिए। 3
3. (a) ताजे माँस के अल्पकालिक भंडारण के लिए किस किस्म की पैकेजिंग का इस्तेमाल किया जाना चाहिए? 2
- (b) एम.ए.पी. और सी.ए.पी. के बुनियादी अंतर को स्पष्ट कीजिए। 4
- (c) दुतशीतित माँस हेतु पैकेजिंग अपेक्षाओं को लिखिए। 2
- (d) मटन के एम.ए.पी. हेतु सुझाई गई विभिन्न गैसों का अनुपात क्या है? 2

4. (a) मुँह में किसी भी खाद्यपदार्थ की कोमलता के संवेदी निर्धारण के चरणों को लिखिए। 3
- (b) विशिष्ट संवेदी पैनल और उपभोक्ता पैनल का अंतर स्पष्ट कीजिए। 3
- (c) व्याख्यात्मक परीक्षण से आप क्या समझते हैं? 2
- (d) पैनल सदस्य को किस समय संवेदी मूल्यांकन हेतु नमूना दिया जाना चाहिए? 2
5. (a) स्वच्छता से आप क्या समझते हैं? 1
- (b) स्वच्छ माँस उत्पादन में स्वच्छता की भूमिका क्या है? 2
- (c) गुणवत्ता नियंत्रण और गुणवत्ता आश्वासन के बुनियादी अंतर को लिखिए। 3
- (d) जैवसुरक्षा क्या है? 2
- (e) रिटॉर्टिंग क्या है? 2
6. (a) एच.ए.सी.सी.पी. के सिद्धांतों को लिखिए। 2
- (b) टी.क्यू.एम. से आप क्या समझते हैं? 2
- (c) माँस संयंत्र में आमतौर पर पाई जाने वाली मिश्रित प्रकार की मिट्टी की सफाई की योजना आप कैसे बनायेंगे? 3
- (d) पशुशव स्वच्छता की विधियों का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 3
7. संक्षेप में नोट लिखिए : 2x5=10
- (a) हेडोनिक स्केल
- (b) विकृति
- (c) प्रोबायोटिक
- (d) अच्छे स्वच्छक के गुणधर्म
- (e) संवेदी मूल्यांकन

8. (a) निर्जमित पैकेजिंग पर नोट लिखिए। 3
- (b) निर्वात पैकेजिंग क्या है? 3
- (c) माँस की विकृति पर नोट लिखिए। 4
-