

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY
(DDT)**

Term-End Examination

June, 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 :

- (a) Contaminant 10x1=10
- (b) Antibiotic residues
- (c) Food safety hazards
- (d) HPLC
- (e) AGMARK
- (f) NABL
- (g) SPC
- (h) Flavour
- (i) Acidulants
- (j) Stabilizers
- (k) BHT
- (l) Caramel

2. (a) What do you understand by the term "Food Safety" ? Enumerate some of the recent concerns related to it. **5+5=10**
- (b) List the basic functions of a quality control programme. Enumerate some of the advantages associated with quality control.
3. Explain the following : **2+2+2+2+2=10**
- (a) Components of Food Quality
- (b) TQM
- (c) Quality Assurance
- (d) Good Manufacturing Practices (GMPs)
- (e) Milk and Public health
4. (a) What are biological hazards ? **2+6+2=10**
- (b) What is the importance of quality control management system ? Enumerate requirements of a quality control management system.
- (c) Why food quality is important ?
5. (a) What are the conditions for constitution of internal structures and fittings for maintaining hygienic conditions ? **3+7=10**
- (b) Write principles of HACCP.

6. (a) Enumerate *any five* instruments for testing physical/rheological properties of foods.
- (b) Enumerate *any five* milk testing equipment available in a dairy plant laboratory. **5+5=10**
7. Explain the solvent features of the following :
2+2+2+2+2=10
- (a) Food Safety and Standard Act, 2006.
- (b) Essential Commodities Act, 1955.
- (c) MMPO
- (d) ISI Standards
- (e) Standards of Weight and Measure Act.
8. Write short notes on *any four* of the followings :
2.5+2.5+2.5+2.5=10
- (a) Codex Alimentarius
- (b) Platform Tests
- (c) SNF determination
- (d) Biosafety Cabinet
- (e) Important properties of Aluminium foil
- (f) 9 point Hedonic scale
-

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2010

बी.पी.वी.आई.-017 : गुणवत्ता सुरक्षा

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

1. निम्नलिखित में से किन्हीं दस को परिभाषित कीजिए : 10x1=10
- संदूषक
 - एंटीबायोटिक अवशिष्ट
 - खाद्य सुरक्षा खतरें
 - एच पी एल सी
 - एगमार्क
 - एन ए बी एल
 - एस पी सी
 - गंध
 - अम्लीकारक
 - स्थिरीकारक
 - बी एच टी
 - कैरामेल (भुनी शक्कर)

2. (a) आप "खाद्य सुरक्षा" से क्या समझते हैं? इससे संबंधित चिंता के हाल ही के कुछ मुद्दों की सूची बनाइए।
(b) गुणवत्ता नियंत्रण कार्यक्रम के बुनियादी कार्यों की सूची बनाइए। गुणवत्ता नियंत्रण से जुड़े कुछ लाभों की सूची बनाइए। 5+5=10
3. निम्नलिखित को स्पष्ट कीजिए : 2+2+2+2+2=10
(a) खाद्य गुणवत्ता के घटक
(b) टी क्यू एम
(c) गुणवत्ता आश्वासन
(d) अच्छे विनिर्माण व्यवहार (जी.एम.पी.)
(e) दूध एवं लोक स्वास्थ्य
4. (a) जैव खतरे क्या हैं? 2+6+2=10
(b) गुणवत्ता नियंत्रण प्रबंधन पद्धति का क्या महत्त्व है? गुणवत्ता नियंत्रण प्रबंधन पद्धति के लिए किन बातों का होना जरूरी है? सूचीबद्ध कीजिए।
(c) खाद्य गुणवत्ता क्यों महत्त्वपूर्ण हैं?
5. (a) स्वच्छ दशाओं को कायम रखने के लिए आंतरिक संरचनाओं के निर्माण एवं फिटिंग की अनिवार्य स्थितियाँ क्या हैं? स्पष्ट कीजिए। 3+7=10
(b) एच ए सी सी पी (हैसप) के सिद्धांतों को लिखिए।

6. (a) खाद्यपदार्थों के भौतिक/द्रव प्रवाहिकी संबंधी गुणधर्मों के परीक्षण के पाँच यंत्रों के बारे में बताइए। $5+5=10$
- (b) दुग्ध संयंत्र प्रयोगशाला में उपलब्ध किन्हीं पाँच दुग्ध परीक्षण उपकरणों की सूची बनाइए।
7. निम्नलिखित की मुख्य विशेषताओं को स्पष्ट कीजिए : $2+2+2+2+2=10$
- (a) खाद्य सुरक्षा एवं मानक अधिनियम, 2006
- (b) अनिवार्य वस्तु अधिनियम, 1955
- (c) एम एम पी ओ
- (d) आई एस आई मानक
- (e) भार एवं मापन मानक अधिनियम
8. निम्नलिखित में से **किन्हीं चार** पर संक्षेप में नोट लिखिए : $2.5+2.5+2.5+2.5=10$
- (a) कोडेक्स ऐलिमैन्टैरीयस
- (b) प्लेटफार्म परीक्षण
- (c) वसारहित ठोस (एस एन एफ) निर्धारण
- (d) जैवसुरक्षा कैबिनेट
- (e) ऐल्युमिनियम फॉयल के महत्त्वपूर्ण गुणधर्म
- (f) 9 सूत्रीय हैडोनिक पैमाना