

00880

Diploma in Meat Technology (DMT)

Term-End Examination

June, 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. Define any ten of the following : 10x1=10

- (a) Sensory evaluation
- (b) Laminate
- (c) Controlled atmosphere packaging
- (d) Tetrapack
- (e) Iodophores
- (f) Sensory panel
- (g) Quality control
- (h) Critical control point
- (i) Sanitation
- (j) C I P
- (k) Whisker
- (l) T Q M

2. (a) Write the importance of food packaging. 2
- (b) Describe different types of packaging materials. 4
- (c) What is meant by aseptic packaging ? 2
- (d) Differentiate between retail packaging and bulk packaging. 2

3. (a) What are the differences between vacuum packaging and modified atmosphere packaging ? 2
- (b) Write about the packaging of frozen meat and dehydrated meat. 4
- (c) What are the packaging specifications for packaging of meat products as per MFPO, 1973 ? 4

4. (a) What are the applications of sensory evaluation ? 3
- (b) Describe different types of sensory panels. 3
- (c) Write about different sensory parameters. 4

5. (a) What do you mean by hygiene, food safety and quality assurance ? 1+2+2
- (b) Write about the international and national meat regulatory agencies. 3
- (c) Which are the critical control points in poultry processing line ? 2

6. (a) Write the properties of a good sanitizer. 3
(b) List the detergents and sanitizers used in a meat plant. 3
(c) Narrate the method of manual cleaning in a meat plant. 4
7. (a) Describe the spoilage of egg. 4
(b) Write the steps involved in sanitization of eggs. 4
(c) Write short notes on SSOP. 2
8. Write short notes on following (*any four*) : $4 \times 2\frac{1}{2} = 10$
(a) Flexible packaging material
(b) Ranking test
(c) HACCP
(d) Good manufacturing practices
(e) Detergent
-

माँस प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा

सत्रांत परीक्षा

जून, 2010

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

1. **किन्हीं दस** को परिभाषित कीजिए : 10x1=10
- (a) संवेदी मूल्यांकन
 - (b) परत चढ़ाना (लैमिनेट)
 - (c) नियंत्रित वातावरणीय पैकेजिंग
 - (d) टेट्रापैक
 - (e) आइडोफोरस
 - (f) संवेदी पैनल
 - (g) गुणवत्ता नियंत्रण
 - (h) क्रांतिक नियंत्रण बिंदु
 - (i) स्वच्छता
 - (j) सी आई पी
 - (k) व्हीस्कर
 - (l) टी क्यू एम

2. (a) खाद्यपदार्थ पैकेजिंग के महत्व को लिखिए। 2
 (b) विभिन्न प्रकार की पैकेजिंग सामग्रियों के बारे में लिखिए। 4
 (c) निर्जर्मित (aseptic) पैकेजिंग से क्या आशय है? 2
 (d) फुटकर पैकेजिंग एवं थोक पैकेजिंग के अंतर को स्पष्ट कीजिए। 2
3. (a) निर्वात पैकेजिंग एवं परिवर्तित वातावरणीय पैकेजिंग के बीच के अंतर को स्पष्ट कीजिए। 2
 (b) हिमशीतित मीट और निर्जलित मीट की पैकेजिंग के बारे में लिखिए। 4
 (c) एम.एफ.पी.ओ, 1973 के अनुसार माँस उत्पादों की पैकेजिंग हेतु पैकेजिंग विनिर्देशों के बारे में बताइए। 4
4. (a) संवेदी मूल्यांकन के अनुप्रयोग क्या हैं? 3
 (b) विभिन्न प्रकार के संवेदी पैनेलों के बारे में लिखिए। 3
 (c) विभिन्न संवेदी प्राचलों (पैरामीटरों) के बारे में लिखिए। 4
5. (a) आप स्वच्छता, खाद्य सुरक्षा और गुणवत्ता आश्वासन से क्या समझते हैं? 1+2+2
 (b) राष्ट्रीय एवं अंतरराष्ट्रीय स्तर की मीट नियामक एजेंसियों के बारे में लिखिए। 3
 (c) कुक्कुट प्रसंस्करण लाइन में क्रांतिक नियंत्रण बिंदुओं से क्या अभिप्राय है? 2

6. (a) अच्छे स्वच्छक के गुणधर्म लिखिए। 3
(b) मीट संयंत्र में प्रयुक्त अपमार्जकों एवं स्वच्छकों को सूचीबद्ध कीजिए। 3
(c) मीट संयंत्र में हाथ से साफ-सफाई की विधि को स्पष्ट कीजिए। 4
7. (a) अंडे की विकृति के बारे में लिखिए। 4
(b) अंडों की साफ-सफाई के चरणों को लिखिए। 4
(c) एस एस ओ पी पर संक्षेप में नोट लिखिए। 2
8. निम्नलिखित में से (**किन्हीं चार**) पर संक्षेप में नोट लिखिए : 4x2½=10
(a) लचीली पैकेजिंग सामग्री
(b) रैकिंग परीक्षण
(c) हैसप (HACCP)
(d) अच्छे विनिर्माण व्यवहार
(e) अपमार्जक
-