

No. of Printed Pages : 7

BPVI-025

Diploma in Meat Technology (DMT)

Term-End Examination

December, 2011

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 WHO is _____.
- (b) MAP stands for _____.
- (c) BIS stands for _____.
- (d) Full form of ISO _____.
- (e) HACCP stands for _____.
- (f) GMP stands for _____.
- (g) High temperature preservation is called _____.
- (h) Full form of WHC is _____.
- (i) _____ is a very popular cured meat product.
- (j) The word CIP is related to _____.
- (k) Flavour is the combined effect of _____ and smell.
- (l) Full form of MFPO is _____.

2. (a) Name some important packaging materials for meat. 2
- (b) Write some features of good packaging material. 2
- (c) What type of packaging material do you use for packing cured, fresh and frozen meats ? 6
3. (a) Write the principles of modified atmosphere packaging. 4
- (b) Write short note on bulk packaging and retail packaging. 4
- (c) What is laminates ? 2
4. (a) Define sensory evaluation. 1
- (b) Write a short note on sensory parameters. 4
- (c) Differentiate between specialized sensory panel and consumer panel. 3
- (d) How would you prepare the meat sample for sensory evaluation ? 2
5. (a) What is the example of an organic acid ? 1
- (b) Describe briefly the methods of carcass sanitation. 6
- (c) Write short note on Meat regulations. 3
6. (a) Describe Vacuum Packaging. 3
- (b) Classify packaging materials with examples. 4
- (c) What do you mean by aseptic packaging ? 3

7. (a) What are the properties of a good detergent ? 4
- (b) Write a note on sanitizer. 3
- (c) Write the different colour rots of eggs. 3
8. Write short notes (*any four*) : $2\frac{1}{2} \times 4 = 10$
- (a) Hedonic scale
- (b) Rigid packaging material
- (c) BIS
- (d) Spoilage of eggs
- (e) HACCP
- (f) Disinfection

ASSIGNMENT GURU

www.ignouassignmentguru.com

बी.पी.वी.आई.-025

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

सत्रांत परीक्षा

दिसंबर, 2011

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

1. रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए : (किन्हीं दस) 10x1=10
- (a) डब्ल्यू. एच. ओ. का पूरा नाम _____ है।
- (b) एम. ए. पी. से आशय _____ से है।
- (c) बी. आई. एस. से आशय _____ से है।
- (d) आई. एस. ओ. का पूरा नाम _____ है।
- (e) हैस्प से आशय _____ से है।
- (f) जी. एम. पी. से आशय _____ से है।
- (g) उच्च तापमान परिरक्षण _____ कहलाता है।
- (h) डब्ल्यू. एच. सी. का पूरा नाम _____ है।
- (i) _____ एक अति प्रचलित क्यूरड मीट उत्पाद है।

- (j) सी. आई. पी. शब्द का संबंध _____ से है।
- (k) सुरुचि (flavour), _____ और गंध का मिलाजुला प्रभाव है।
- (l) एम. एफ. पी. ओ. का पूरा नाम _____ है।
2. (a) मीट की कुछ महत्वपूर्ण पैकेजिंग सामग्रियों के नाम लिखिए। 2
- (b) अच्छी पैकेजिंग सामग्री की कुछ विशेषताओं को लिखिए। 2
- (c) क्यूर्ड, ताजे एवं हिमशीतित मीट की पैकिंग के लिए आप किस प्रकार की पैकेजिंग सामग्री का प्रयोग करते हैं? 6
3. (a) परिवर्तित वायुमंडलीय पैकेजिंग के सिद्धांतों को लिखिए। 4
- (b) थोक पैकेजिंग एवं फुटकर पैकेजिंग पर संक्षेप में नोट लिखिए। 4
- (c) स्तरिकायित क्या है? 2
4. (a) संवेदी (sensory) मूल्यांकन को परिभाषित कीजिए। 1
- (b) संवेदी प्राचलों पर संक्षेप में नोट लिखिए। 4
- (c) विशिष्ट संवेदी पैनल एवं उपभोक्ता पैनल के अंतर को स्पष्ट कीजिए। 3
- (d) संवेदी मूल्यांकन के लिए आप मीट का नमूना कैसे तैयार करेंगे? 2

5. (a) कार्बनिक अम्ल का उदाहरण क्या है? 1
(b) पशु शव की सफाई की विधियों को संक्षेप में स्पष्ट कीजिए। 6
(c) माँस विनियमों पर संक्षेप में नोट लिखिए। 3
6. (a) निर्वात पैकेजिंग को स्पष्ट कीजिए। 3
(b) पैकेजिंग सामग्रियों को सोदाहरण वर्गीकृत कीजिए। 4
(c) कीटाणुरहित पैकेजिंग से क्या आशय है? 3
7. (a) अच्छे अपमार्जक के गुणधर्म क्या हैं? 4
(b) स्वच्छक पर नोट लिखिए। 3
(c) अंडों के विभिन्न वर्ण विगलनों (rots) को लिखिए। 3
8. संक्षेप में नोट लिखिए (**किन्हीं चार** पर) : $2\frac{1}{2} \times 4 = 10$
- (a) हेडोनिक स्केल
(b) सख्त (rigid) पैकेजिंग सामग्री
(c) बी. आई. एस.
(d) अंडों की विकृति
(e) हैस्प
(f) विसंक्रमण

Diploma in Meat Technology (DMT)

Term-End Examination

June, 2012

BPVI-025 : MEAT PACKAGING AND QUALITY ASSURANCE

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : Attempt any five questions. Question No. 1 is compulsory.

1. Fill in the blanks (*any ten*) 10x1=10

- (a) Full form of TQM is _____.
- (b) Nitrogen used in MAP as _____ gas.
- (c) Full form of CCP is _____.
- (d) Full form of FAO is _____.
- (e) ISO stands for _____.
- (f) CIP means _____.
- (g) Packaging material of multi layers are called _____.
- (h) WHC means _____.
- (i) Polyamide is popularly known as _____.
- (j) Iodophore is a _____ agent.
- (k) Chevon is meat from _____.
- (l) Hedonic scale is used for _____ evaluation of meat product.

2. (a) What is laminate ? 2
- (b) What are the purposes of a food package ? 4
- (c) Classify packaging materials with examples. 4
3. (a) Describe retail packaging. 2
- (b) Write the properties of good packaging material. 4
- (c) Write about the packaging specification as per MFPO, 1973. 4
4. (a) Describe about the quality assurance practices at farm. 4
- (b) What do you mean by probiotics ? 2
- (c) What are the principles of HACCP ? 4
5. (a) Name some widely used detergents in meat industry. 2
- (b) Narrate briefly the steps followed in cleaning and sanitation of meat plant. 5
- (c) What do you know about spoilage of meat ? 3
6. (a) Name a good sequestering agent and a sanitizer. 1+1
- (b) Write the different methods of packaging. 2
- (c) Write about the packaging of frozen, cured and dehydrated meat. 6

7. (a) Differentiate between specialized sensory panel and consumer panel. 3
- (b) At what time the panelist should be provided with the sample for sensory evaluation and why ? 3
- (c) What are the applications of sensory evaluation ? 3
- (d) Name two sensory parameters. 1
8. Write short notes on the following (*any four*) $4 \times 2.5 = 10$
- (a) MAP
- (b) Sanitation
- (c) Quality assurance
- (d) Properties of good detergent.
- (e) Sensory panel.
- (f) Meat regulations.

ASSIGNMENT GURU

www.ignouassignmentguru.com

बी.पी.वी.आई.-025

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2012

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रश्न 1 का उत्तर देना अनिवार्य है।

1. रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए (किन्हीं दस) : 10x1=10
- (a) टी क्यू एम का पूरा नाम _____ है।
- (b) एम ए पी में प्रयुक्त नाइट्रोजन _____ गैस है।
- (c) सी सी पी का पूरा नाम _____ है।
- (d) एफ ए ओ का पूरा नाम _____ है।
- (e) आई एस ओ से आशय _____ से है।
- (f) सी आई पी का अर्थ _____ है।
- (g) बहुपरतों की पैकेजिंग सामग्री _____ कहलाती है।
- (h) डब्ल्यू एच सी से आशय _____ से है।
- (i) पालीएमाइड को आम भाषा में _____ कहते हैं।

- (j) आयडोफोर _____ कर्मक है।
 (k) शेवॉन (Chevon) , _____ का माँस है।
 (l) हेडोनिक स्केल का प्रयोग माँस उत्पाद के _____
 मूल्यांकन के लिए किया जाता है।

2. (a) लेमिनेट क्या है? 2
 (b) खाद्य पैकेज के उद्देश्य क्या हैं? 4
 (c) पैकेजिंग सामग्रियों को सोदाहरण वर्गीकृत कीजिए। 4
3. (a) फुटकर पैकेजिंग को स्पष्ट कीजिए। 2
 (b) अच्छी पैकेजिंग सामग्री के गुणधर्मों को लिखिए। 4
 (c) एम एफ पी ओ, 1973 के अनुसार पैकेजिंग विनिर्देशन के बारे में लिखिए। 4
4. (a) फार्म पर गुणवत्ता आश्वासन संबंधी व्यवहारों के बारे में लिखिए। 4
 (b) प्रोबायोटिक्स से आप क्या समझते हैं? 2
 (c) हैसप के सिद्धांत क्या हैं? 4
5. (a) माँस उद्योग में व्यापक रूप से प्रयुक्त कुछ अपमार्जकों के नाम लिखिए। 2
 (b) मीट संयंत्र की साफ-सफाई एवं स्वच्छता में किन चरणों का अनुसरण किया जाता है? संक्षेप में स्पष्ट कीजिए। 5
 (c) माँस की चिकृति के बारे में आप क्या जानते हैं? स्पष्ट कीजिए। 3

6. (a) अच्छे प्रच्छादक एवं स्वच्छक का नाम लिखिए। 1+1
- (b) पैकेजिंग की विभिन्न विधियों को लिखिए। 2
- (c) हिमशीतित, क्यूर्ड एवं निर्जलित माँस की पैकेजिंग के बारे में लिखिए। 6
7. (a) विशिष्ट संवेदी पैनल एवं उपभोक्ता पैनल के अंतर को स्पष्ट कीजिए। 3
- (b) संवेदी मूल्यांकन के लिए, पनेलिस्ट को नमूना किस समय दिया जाना चाहिए? और क्यों? 3
- (c) संवेदी मूल्यांकन के अनुप्रयोग क्या हैं? 3
- (d) दो संवेदी प्राचलों के नाम लिखिए। 1
8. संक्षेप में नोट लिखिए (**किन्हीं चार**) : 4x2.5=10
- (a) एम ए पी
- (b) स्वच्छता
- (c) गुणवत्ता आश्वासन
- (d) अच्छे अपमार्जक के गुणधर्म
- (e) संवेदी पैनल
- (f) माँस विनियमन

No. of Printed Pages : 7

BPVI-025

DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY (DMT)

Term-End Examination

June, 2013

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) Retail packaging
- (b) Composite film
- (c) Tetrapak
- (d) Sensory evaluation
- (e) Hedonic scale
- (f) Paired difference test
- (g) SOP
- (h) Hygiene
- (i) Detergent
- (j) Disinfection
- (k) Slime
- (l) Whiskers

2. (a) Write the functions of a food package. 4
- (b) What are the advantages and disadvantages of glass containers ? 4
- (c) Name four tests that are used to check the transport worthiness of a package. 2
3. (a) Write the particulars that should be mentioned on the label of a meat product package. 4
- (b) Write the requirement of gases for modified atmosphere packaging (MAP) of dressed poultry. 2
- (c) What are the advantages of canning of a meat product ? 4
4. (a) What are the applications of sensory evaluation ? 4
- (b) What are the requirements of sensory evaluation room ? 4
- (c) Name important sensory attributes of meat products. 2
5. (a) What is the criteria for the selection of specialized panel ? 4
- (b) What is the importance of threshold test ? 2
- (c) How do we conduct the ranking test ? 4

6. (a) What is meant by food safety ? 2
(b) Describe the precautions in cleaning and separation to ensure food safety. 4
(c) What are the standard operating procedures (SOP) for carcass dressing ? 4
7. (a) Write different ways to improve the standard and efficiency of cleaning and sanitation in meat premises. 4
(b) Write down the properties of a good sanitizer. 3
(c) Describe in brief the phenomena of meat spoilage. 3
8. Write short notes on the following (any four) :
(a) Freezer burn $4 \times 2\frac{1}{2} = 10$
(b) Vacuum packaging
(c) Consumer evaluation
(d) Quality assurance practices at kitchen level
(e) Iodophores.
-

बी.पी.वी.आई.-025

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2013

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

1. किन्हीं दस को परिभाषित कीजिए : 10x1=10
- (a) फुटकर पैकेजिंग
 - (b) संमिश्रित परत (फिल्म)
 - (c) ट्रेट्रापैक
 - (d) संवेदी मूल्यांकन
 - (e) हेडॉनिक स्केल
 - (f) युग्मित अंतर परीक्षण
 - (g) एस ओ पी
 - (h) स्वच्छता
 - (i) अपमार्जक
 - (j) विसंक्रमण
 - (k) मैल (पंक)
 - (l) व्हिस्कर

2. (a) खाद्य पैकेज के प्रकार्यों को लिखिए। 4
- (b) काँच के डिब्बों के लाभ एवं दोष क्या हैं? 4
- (c) पैकेज की परिवहन संबंधी जाँच में प्रयुक्त चार परीक्षणों के नाम लिखिए। 2
3. (a) मीट उत्पाद पैकेज के लेबल पर किन जरूरी बातों का उल्लेख करना आवश्यक है? स्पष्ट कीजिए। 4
- (b) ड्रेसड पोल्ट्री की परिवर्तित वातावरणीय पैकेजिंग (एम ए पी) के लिए किन गैसों का प्रयोग आवश्यक है? स्पष्ट कीजिए। 2
- (c) मीट उत्पाद की डिब्बाबंदी के लाभ क्या हैं? 4
4. (a) संवेदी मूल्यांकन के अनुप्रयोग क्या हैं? 4
- (b) संवेदी मूल्यांकन कक्ष में किन जरूरी बातों को ध्यान में रखना आवश्यक है? 4
- (c) मीट उत्पादों की महत्वपूर्ण संवेदी विशेषताओं के नाम लिखिए। 2
5. (a) विशिष्ट पैनल के चयन के मानदंड क्या हैं? 4
- (b) दहलीज (threshold) परीक्षण का महत्व क्या है? 2
- (c) हम रैंकिंग परीक्षण कैसे करते हैं? 4

6. (a) खाद्य सुरक्षा से क्या अभिप्राय है? 2
- (b) खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए साफ-सफाई एवं पृथक्करण संबंधी सावधानियों को स्पष्ट कीजिए। 4
- (c) पशुशव ट्रेसिंग के लिए मानक परिचालन कार्यविधियाँ (एस.ओ.पी.) क्या हैं? 4
7. (a) मीट परिसरों में साफ-सफाई एवं स्वच्छता के मानक एवं सक्षमता को बेहतर बनाने के विभिन्न तरीकों को लिखिए। 4
- (b) एक अच्छे स्वच्छक के गुणधर्मों को लिखिए। 3
- (c) मीट विकृति की परिघटना का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 3
8. किन्हीं चार पर संक्षेप में नोट लिखिए : $4 \times 2\frac{1}{2} = 10$
- (a) फ्रीजर बर्न
- (b) निर्वात पैकेजिंग
- (c) उपभोक्ता मूल्यांकन
- (d) रसोई स्तर पर गुणवत्ता आश्वासन संबंधी व्यवहार
- (e) आएडोफोरस

No. of Printed Pages : 6

BPVI-025

DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY (DMT)

Term-End Examination

December, 2013

00674

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) Food packaging
- (b) Laminate
- (c) Casing
- (d) Sensory panelist
- (e) Paired difference test
- (f) Food hygiene
- (g) HACCP
- (h) Sanitizer
- (i) CIP
- (j) Disinfection
- (k) Hedonic scale
- (l) Vacuum Packaging

2. (a) What is the modern role of packaging ? 2
- (b) What are the important properties of the polyethylene (PE) film ? 4
- (c) What is shrink packaging ? What are the advantages of shrink packaging ? 2+2

3. (a) What are the basic objectives for packaging of cooked meat products ? 3
- (b) State the temperature at which the meat should be frozen. 1
- (c) Write the packaging techniques for long term storage of cured meat. 3
- (d) Write a brief note on bulk packaging. 3
4. (a) Who is eligible to become a sensory panelist ? 4
- (b) How the meat samples are prepared for sensory evaluation ? 4
- (c) Write the time which is most suitable for conducting sensory evaluation. 2
5. (a) What is the criteria for the selection of consumer panel ? 4
- (b) What is the importance of recognition test ? 2
- (c) How do we conduct the triangle test ? 4
-
6. (a) What is meant by quality control ? 2
- (b) Describe the precautions in cooking and chilling of meat to ensure food safety. 4
- (c) What is HACCP ? Write seven principles of a HACCP programme. 4
7. (a) What are general steps in cleaning and sanitation of meat premises ? 3
- (b) Write down the properties of a good detergent. 3
- (c) Describe in brief the methods of carcass sanitation. 4

8. Write short notes on the following (any four) :

4x2½=10

- (a) Aseptic packaging
- (b) Packaging of dehydrated meat
- (c) Specialized panel
- (d) Quality assurance practices in retail outlets
- (e) Flexible packaging.



ignou

ASSIGNMENT GURU

www.ignouassignmentguru.com

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2013

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) खाद्य पैकेजिंग

(b) परत चढ़ाना (लैमिनेट)

(c) केसिंग

(d) संवेदी पेनेलिस्ट

(e) युग्मित अंतर परीक्षण

(f) खाद्य स्वच्छता

(g) हैस्प (HACCP)

(h) स्वच्छक

(i) सी.आई.पी.

(j) विसंक्रमण

(k) हेडॉनिक स्केल

(l) निर्वात पैकेजिंग

2. (a) पैकेजिंग की आधुनिक भूमिका क्या है? 2
- (b) पॉलिथीलिन (पी.ई.) फ़िल्म के महत्वपूर्ण गुणधर्म क्या हैं? 4
- (c) संकुचित पैकेजिंग क्या है? संकुचित पैकेजिंग के लाभ क्या हैं? 2+2

3. (a) पके हुए मीट उत्पादों की पैकेजिंग के बुनियादी उद्देश्य क्या हैं? 3
- (b) किस तापमान पर मीट हिमशीतित हो जाना चाहिए? व्यक्त कीजिए। 1
- (c) क्यूरड मीट के दीर्घकालिक भंडारण की पैकेजिंग तकनीकों को लिखिए। 3
- (d) थोक पैकेजिंग पर संक्षेप में नोट लिखिए। 3

4. (a) संवेदी पेनेलिस्ट बनने के योग्य कौन होता है? 4
- (b) संवेदी मूल्यांकन के लिए मीट के नमूनों को कैसे तैयार किया जाता है? 4
- (c) संवेदी मूल्यांकन करने का सर्वाधिक उचित समय क्या है? 2

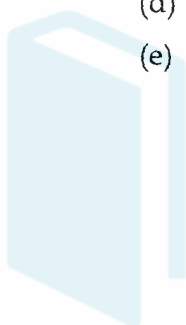
5. (a) उपभोक्ता पैनल के चयन का मानदंड क्या है? 4
- (b) मान्यता परीक्षण का महत्व क्या है? 2
- (c) हम त्रिकोना (triangle) परीक्षण कैसे करते हैं? 4

6. (a) गुणवत्ता नियंत्रण से क्या आशय है? 2
- (b) खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए मीट की कुकिंग एवं द्रुतशीतन संबंधी सावधानियों को स्पष्ट कीजिए। 4
- (c) हैस्प क्या है? हैस्प कार्यक्रम के सात सिद्धांतों को लिखिए। 4

7. (a) मीट परिसरों में साफ-सफाई एवं स्वच्छता संबंधी सामान्य चरण क्या हैं ? 3
- (b) अच्छे अपमार्जक के गुणधर्मों को लिखिए। 3
- (c) पशु शव स्वच्छता की विधियों का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 4

8. किन्हीं चार पर संक्षेप में नोट लिखिए : $4 \times 2\frac{1}{2} = 10$

- (a) निर्जर्मित पैकेजिंग
- (b) निर्जलित मीट की पैकेजिंग
- (c) विशिष्ट पैनल
- (d) फुटकर बिक्री केंद्रों में गुणवत्ता आश्वासन संबंधी व्यवहार
- (e) लचीली पैकेजिंग



ignou

ASSIGNMENT GURU

www.ignouassignmentguru.com

No. of Printed Pages : 6

00005

BPVI-025

DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY (DMT)

Term-End Examination

June, 2014

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. (a) Write 'True' or 'false' (Any Five). 5x1=5

(i) Aseptic packages should be stored in refrigerator.

(ii) Retail packaging increases the cost of packaging.

(iii) In a triangle test, one sample is different from other two.

(iv) Appearance of a product can also give some idea about its texture.

(v) Meat is an excellent medium for growth of microbes.

(vi) GMPs are necessary to ensure the production of wholesome food.

(b) Define any five of the following. 5x1=5

(i) Shrink film

- (ii) Freezer burn
 - (iii) Retorting
 - (iv) Sensory panel
 - (v) Quality control
 - (vi) Hazard
-
2. (i) Write the functions of a food package. 3
- (ii) Classify packaging materials with examples. 4
- (iii) What are the differences between bulk and retail packaging? 3
3. (i) What do you mean by aseptic packaging? 3
- (ii) What type of packaging methods and materials will you recommend for fresh meat packaging? 4
- (iii) How MAP is different from vacuum packaging? 3
4. (i) Define sensory evaluation. 2
- (ii) Describe any two sensory parameters. 5
- (iii) Write a short note on consumer panels 3

5. (i) Explain the principles of HACCP. 7
(ii) Write about personal hygiene. 3
6. (i) Write the properties of an ideal sanitizer. 4
(ii) Describe the process of manual cleaning in a meat plant. 6
7. (i) Write about MFPO, 1973. 4
(ii) Describe the methods of carcass sanitation. 6
8. Write short note on any four of the following. $4 \times 2\frac{1}{2} = 10$
(i) Meat Regulations
(ii) Disinfection
(iii) Hedonic scale
(iv) Flexible packaging
(v) Packaging of cured meat

बी.पी.वी.आई. 025

मास प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा(डी एम टी)

सत्रांत परीक्षा

जून, 2014

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

1. (क) 'सही' या 'गलत' लिखिए (किन्हीं पाँच) 5x1=5

(i) कीटाणुरहित पैकेजों को फ्रीज में भंडारित किया जाना चाहिए।

(ii) फुटकर पैकेजिंग से पैकेजिंग की लागत बढ़ जाती है।

(iii) त्रिकोणी निकष में, एक नमूना, अन्य दो नमूनों से भिन्न होता है।

(iv) उत्पाद की शक्ल-सूरत से उसकी संरचना का भी थोड़ा सा पता चल सकता है।

(v) माँस, रोगाणुओं की वृद्धि का उत्कृष्ट माध्यम है।

(vi) जी एम पी पौष्टिक खाद्यपदार्थ के उत्पादन को सुनिश्चित करने हेतु अनिवार्य हैं।

(ख) किन्हीं पाँच को परिभाषित कीजिए:

5x1=5

- (i) संकुच फिल्म
- (ii) फ्रीज़र बर्न
- (iii) रिटार्टिंग
- (iv) संवेदी पैनल
- (v) गुणवत्ता नियंत्रण
- (vi) खतरा (संकट)

2. (i) खाद्य पैकेज के प्रकार्यों को लिखिए। 3
- (ii) पैकेजिंग सामग्रियों को सोदाहरण वर्गीकृत कीजिए। 4
- (iii) थोक एवं फुटकर पैकेजिंग के अंतर को स्पष्ट कीजिए। 3

3. (i) निर्जर्मित (कीटाणुरहित) पैकेजिंग से आप क्या समझते हैं? 3
- (ii) आप ताजी माँस पैकेजिंग के लिए किस किस्म की पैकेजिंग विधियों एवं सामग्रियों का सुझाव देंगे? 4
- (iii) एम ए पी, निर्वात (vacuum) पैकेजिंग से कैसे भिन्न है? 3

4. (i) संवेदी मूल्यांकन को परिभाषित कीजिए। 2
- (ii) किन्हीं दो संवेदी प्राचलों का वर्णन कीजिए। 5
- (iii) उपभोक्ता पैनल पर संक्षेप में नोट लिखिए। 3
5. (i) हैसप (HACCP) के सिद्धांतों का वर्णन कीजिए। 7
- (ii) वैयक्तिक (निजी) स्वच्छता के बारे में लिखिए। 3
6. (i) आदर्श स्वच्छकारियों के गुणधर्मों को लिखिए। 4
- (ii) माँस संयंत्र में हाथ से (manual) साफ-सफाई की प्रक्रिया का वर्णन कीजिए। 6
7. (i) एम एफ पी ओ, 1973 के बारे में लिखिए। 4
- (ii) पशु-शव की साफ-सफाई की विधियों का वर्णन कीजिए। 6

8. संक्षेप में किन्हीं चार पर नोट लिखिए: $4 \times 2\frac{1}{2} = 10$

- (i) माँस-विनियम
- (ii) विसंक्रमण
- (iii) हेडोनिक (HADONIC) पैमाना
- (iv) लचीली पैकेजिंग
- (v) क्यूरड मीट की पैकेजिंग

No. of Printed Pages : 6

BPVI-025

**DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY
(DMT)**

Term-End Examination

December, 2014

00141

**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. (a) Define any **five** of the following : **5×1=5**

(i) MAP

(ii) CIP

(iii) Laminate

(iv) Sanitizer

(v) Hedonic scale

(vi) GTR

(b) Fill in the blanks : (any **five**) **5×1=5**

(i) Nitrogen is used in MAP as _____ gas.

(ii) Flavour is a combined effect of _____ and smell.

- (iii) _____ packaging is ideal for uneven cuts of meat.
- (iv) Sensory evaluation laboratory is maintained at _____ °C.
- (v) Iodophores are used as _____.
- (vi) _____ means security from transmission of infectious diseases, pests and parasites.
2. (a) Describe briefly the different types of packaging materials. 6
- (b) Write the importance of food packaging. 4
3. (a) What do you mean by retail and bulk packaging? 4
- (b) Write about the packaging of cured meat and dehydrated meat. 4
- (c) What is a tetrapack? 2
4. (a) Write about vacuum packaging. 3
- (b) Differentiate vacuum packaging and MAP. 3
- (c) Write the packaging specifications as per MFPO, 1973. 4
5. (a) What is meant by sensory evaluation? 1
- (b) Describe the different types of sensory panels. 3
- (c) Write about different sensory parameters. 6

6. (a) List the detergents and sanitizers used in a meat plant. 4
- (b) Write the steps involved in sanitization of eggs. 4
- (c) Name two international and two national meat regulatory agencies. 2
7. (a) Define food hygiene. 1
- (b) Write the simple steps to be followed for food safety. 5
- (c) Mention the principles of HACCP. 4
8. Write short notes on any **four** of the following : $4 \times 2 \frac{1}{2} = 10$
- (a) Aseptic packaging
- (b) HACCP
- (c) Sanitizers
- (d) Ranking test
- (e) Spoilage of eggs
-

बी.पी.वी.आई.-025

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2014

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

1. (क) निम्नलिखित में से किन्हीं पाँच को परिभाषित कीजिए : $5 \times 1 = 5$

- (i) एम.ए.पी.
- (ii) सी.आई.पी.
- (iii) लैमिनेट
- (iv) स्वच्छकारी
- (v) हेडोनिक पैमाना
- (vi) जी.टी.आर.

(ख) रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए : (किन्हीं पाँच) $5 \times 1 = 5$

- (i) एम.ए.पी. में नाइट्रोजन का प्रयोग _____ गैस के रूप में किया जाता है।
- (ii) सुरुचि (flavour), _____ और गंध का मिला-जुला प्रभाव है।

- (iii) मीट (माँस) के छोटे-बड़े कटे भागों के लिए _____ पैकेजिंग आदर्श होती है ।
- (iv) संवेदी मूल्यांकन प्रयोगशाला का रख-रखाव _____ °C पर किया जाता है ।
- (v) आयोडोफोर का प्रयोग _____ के रूप में किया जाता है ।
- (vi) _____ से अभिप्राय संक्रमित रोगों, कीटों (नाशकजीवों) एवं परजीवियों के संचरण से सुरक्षा से है ।

2. (क) पैकेजिंग सामग्रियों के विभिन्न प्रकारों का संक्षेप में वर्णन कीजिए । 6
- (ख) खाद्य पैकेजिंग के महत्त्व को लिखिए । 4
3. (क) फुटकर एवं थोक पैकेजिंग से आप क्या समझते हैं ? 4
- (ख) क्यूर्ड मीट और निर्जलित मीट की पैकेजिंग के बारे में लिखिए । 4
- (ग) टेट्रापैक क्या है ? 2
4. (क) निर्वात (वैक्यूम) पैकेजिंग के बारे में लिखिए । 3
- (ख) निर्वात (वैक्यूम) पैकेजिंग एवं एम.ए.पी. के अंतर को स्पष्ट कीजिए । 3
- (ग) एम.एफ.पी.ओ., 1973 के अनुसार पैकेजिंग विनिर्देशों को लिखिए । 4
5. (क) संवेदी मूल्यांकन से आप क्या समझते हैं ? 1
- (ख) संवेदी पैनेलों के विभिन्न प्रकारों का वर्णन कीजिए । 3
- (ग) विभिन्न संवेदी प्राचलों के बारे में लिखिए । 6

6. (क) मीट संयंत्र में प्रयुक्त अपमार्जकों एवं स्वच्छकारियों की सूची बनाइए। 4
- (ख) अंडों के स्वच्छीकरण में सम्मिलित चरणों को लिखिए। 4
- (ग) दो अंतर्राष्ट्रीय एवं दो राष्ट्रीय मीट विनियामक एजेंसियों के नाम लिखिए। 2
7. (क) खाद्य स्वच्छता को परिभाषित कीजिए। 1
- (ख) खाद्य सुरक्षा के लिए अनुसरणीय साधारण बिन्दुओं (चरणों) को लिखिए। 5
- (ग) हैसप (HACCP) के सिद्धांतों का उल्लेख कीजिए। 4
8. निम्नलिखित में से किन्हीं चार पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : $4 \times 2 \frac{1}{2} = 10$
- (क) निर्जर्मित (पूतिहीन) पैकेजिंग
- (ख) हैसप (HACCP)
- (ग) स्वच्छकारी
- (घ) रैंकिंग परीक्षण
- (ङ) अंडों की विकृति
-

No. of Printed Pages : 5

BPVI-025

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
-

बी.पी.वी.आई.-025

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, ताजे 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



www.ignouassignmentguru.com

No. of Printed Pages : 5

BPVI-025

DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY (DMT)

Term-End Examination

December, 2015

00977

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 PET is _____.
- (b) _____ is a quality parameter of meat.
- (c) Polyamide film is called as _____ in packaging trade.
- (d) _____ is a very popular sanitizer.
- (e) Full form of SSOP is _____.
- (f) Hedonic scale is used for _____ evaluation of meat products.
- (g) PFA stands for _____.
- (h) BIS stands for _____.
- (i) Full form of MAP is _____.
- (j) ISO stands for _____.
- (k) _____ packaging is ideal for uneven meat cuts.
- (l) Whiskers in meat is caused by _____.

- 2.**
- (a) What are the functions of a food package ? **2**
 - (b) What do you mean by retail packaging and bulk packaging ? **2½+2½=5**
 - (c) Write short note on aseptic packaging. **3**

3. (a) Define food hygiene. 2
(b) Write a short note on standard operating procedure of slaughter house cleaning. 6
(c) What do you mean by probiotic ? 2
4. (a) Classify packaging materials with examples. 2
(b) Differentiate between vacuum and modified atmosphere packaging. 2
(c) What type of packaging material do you use for packing of cured, cooked and dehydrated meats ? 6
5. (a) What is spoilage ? Write the factors responsible for spoilage of meat. 1+3
(b) Describe briefly the methods of carcass decontamination. 6
6. Write short notes (any four) : $2\frac{1}{2} \times 4 = 10$
(a) Sanitizer
(b) Vacuum packaging
(c) Flavour of meat
(d) MFPO, 1973
(e) Spoilage of egg
(f) Meat regulations
7. (a) What is meant by sensory evaluation ? 2
(b) Differentiate between consumer panel and specialized sensory panel. 3
(c) Write about the eligibility criteria for selection of sensory panel. 5
8. (a) What are the principles of a HACCP ? 4
(b) Write about the safe food handling practices which should be followed by the consumers at kitchen level. 6

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 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) पी ई टी का पूरा नाम _____ है।
- (b) _____, माँस का गुणवत्ता प्राचल है।
- (c) पैकेजिंग ट्रेड में पॉलिएमाइड फिल्म को _____ कहते हैं।
- (d) _____ बेहद लोकप्रिय स्वच्छक है।
- (e) एस एस ओ पी का पूरा नाम _____ है।
- (f) हेडोनिक पैमाने का प्रयोग, माँस उत्पादों के _____ मूल्यांकन के लिए किया जाता है।
- (g) पी एफ ए से आशय _____ से है।
- (h) बी आई एस से आशय _____ से है।
- (i) एम ए पी का पूरा नाम _____ है।
- (j) आई एस ओ से आशय _____ से है।

- (k) _____ पैकेजिंग, मीट के असमुचित कटे भागों के लिए आदर्श है।
- (l) मीट में व्हीस्करो (Whiskers) के होने का कारण _____ है।

2. (a) खाद्य पैकेज के प्रकार्य क्या हैं? 2
- (b) फुटकर पैकेजिंग और थोक पैकेजिंग से आप क्या समझते हैं? $2\frac{1}{2} + 2\frac{1}{2} = 5$
- (c) कीटाणुरहित पैकेजिंग पर संक्षेप में नोट लिखिए। 3
3. (a) खाद्य स्वच्छता को परिभाषित कीजिए। 2
- (b) बूचड़खाना साफ-सफाई की मानक परिचालन विधि पर संक्षेप में नोट लिखिए। 6
- (c) प्रोबायोटिक से आप क्या समझते हैं? 2
4. (a) पैकेजिंग सामग्रियों को सोदाहरण वर्गीकृत कीजिए। 2
- (b) निर्वात एवं परिवर्तित वायुमंडलीय पैकेजिंग के अंतर को स्पष्ट कीजिए। 2
- (c) क्यूर्ड, पके हुए और शुष्कित मीट की पैकिंग के लिए आप किस किस्म की पैकेजिंग सामग्री का प्रयोग करते हैं? 6
5. (a) विकृति क्या है? मीट-विकृति के लिए कौन से कारक उत्तरदायी हैं? लिखिए। 1+3
- (b) मृत पशु विसंदूषण की विधियों का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 6

6. संक्षेप में (किन्हीं चार) पर नोट लिखिए : 2½x4=10
- (a) स्वच्छक
 - (b) निर्वात पैकेजिंग
 - (c) मीट की सुगंध
 - (d) एम एफ पी ओ, 1973
 - (e) अंडे की विकृति
 - (f) मीट विनियम
7. (a) संवेदी मूल्यांकन से क्या आशय है? 2
- (b) उपभोक्ता पैनल और विशिष्ट संवेदी पैनल के अंतर को स्पष्ट कीजिए। 3
- (c) संवेदी पैनल के चयन के पात्रता (eligibility) मानकों के बारे में लिखिए। 5
8. (a) हैस्प के सिद्धांत क्या हैं? 4
- (b) रसोई में उपभोक्ताओं द्वारा किन सुरक्षित भोजन संभाल संबंधी व्यवहारों का अनुसरण किया जाना चाहिए ? 6
- लिखिए।
- www.ignouassignmentguru.com

DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY (DMT)**Term-End Examination**

June, 2016

00894

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) Flavour is a combined effect of _____ and _____.
- (b) _____ films are ideally suited to pack large, uneven cuts of fresh meat and dressed poultry.
- (c) _____ is a combination of two or more layers of a flexible packaging materials bonded together by heat or adhesive.
- (d) The full form of PET is _____.
- (e) Consumers relate the colour of fresh meat with _____.
- (f) _____ is the most commonly used plastic film of these days.
- (g) Sensory evaluation laboratory is maintained at _____ °C.
- (h) Carcass sanitation can be done using _____ wash.

- (i) _____ spot in egg is produced by *Cladosporium herbarum*.
- (j) A substance which assists in cleaning when added to water is called _____.
- (k) The shelf life of fresh meat is _____ days in a refrigerator maintained at 4°C.
- (l) Nitrogen is used in MAP as _____ gas.
2. (a) Elaborate the role of packaging as marketing tool. 3
- (b) What are the major considerations while designing a food package? 4
- (c) What type of packaging should be followed for short term storage of fresh meat? 3
3. (a) What is meant by freezer burn? 3
- (b) Enlist reasons for conducting sensory evaluation. 4
- (c) Write a note on ideal time for conducting sensory evaluation. 3
4. (a) Comment on colour as an important sensory attribute of meat. 3
- (b) Write a note on ranking test. 3
- (c) Write four simple rules to control the quality and safety of your food. 4
5. (a) What is the basic difference between quality control and quality assurance of foods? 3
- (b) What is meant by bio-security and quarantine? 4
- (c) Describe the advantages of 'Foam and Gel cleaning'. 3

6. (a) Enlist the properties of a good detergent. 3
(b) Write a note on GMP (Good Manufacturing Practices) for personnel in a meat plant. 3
(c) Enlist the principles of HACCP. 4
7. (a) What is spoilage ? Write factors responsible for meat spoilage. 4
(b) Write various steps in the sanitization of eggs. 3
(c) Differentiate between retail and bulk packaging. 3
8. Write short notes on the following (any four) :
(a) Glass containers in food packaging 4x2.5=10
(b) Packaging of cured meat
(c) Specialized sensory panel
(d) Meat regulations
(e) Central Cleaning System (CCS)
(f) Spoilage of eggs

www.ignouassignmentguru.com

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2016

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. किन्हीं दस रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए : 10x1=10
- (a) फ्लेवर _____ और _____ का मिला-जुला प्रभाव है।
- (b) _____ की परतें, ताजे मीट के बड़े असमुचित टुकड़ों और संसाधित पोल्ट्री को पैक करने में सबसे अच्छी मानी जाती हैं।
- (c) _____, ऊष्मा या चेपदार पदार्थ (adhesive) के संयुक्त प्रयोग से जुड़ी दो या अधिक परतों वाली लचीली पैकेजिंग सामग्रियों का संयुक्त रूप है।
- (d) पी.ई.टी. का पूरा नाम है, _____ ।
- (e) उपभोक्ता, ताजे मीट के रंग से इसकी _____ का पता लगा लेते हैं।
- (f) _____ आज के समय की सबसे अधिक प्रयोग की जाने वाली प्लास्टिक फिल्म है।

- (g) संवेदी मूल्यांकन प्रयोगशाला का रखरखाव _____ ° सें. पर किया जाता है।
- (h) मृत पशु की साफ-सफाई, _____ धोल से किया जा सकता है।
- (i) अंडे में _____ धब्बे के होने का कारण क्लेडोस्पोरियम हर्बेरम (*Cladosporium herbarum*) है।
- (j) पदार्थ जो पानी में घुल कर साफ-सफाई के काम को बेहतर बनाता है, _____ कहलाता है।
- (k) ताजे मीट का निधानी जीवन फ्रिज में 4° सें. के तापमान पर _____ दिन तक का होता है।
- (l) नाइट्रोजन का प्रयोग एम.ए.पी. में _____ गैस के रूप में किया जाता है।
2. (a) पैकेजिंग की भूमिका का वर्णन, विपणन के साधन के रूप में कीजिए। 3
- (b) खाद्य पैकेज की रूपरेखा बनाते समय किन मुख्य बिंदुओं पर विचार करना ज़रूरी होता है? 4
- (c) ताजे माँस के थोड़े समय के भंडारण के लिए किस प्रकार की पैकेजिंग अपनाई जानी चाहिए? 3
3. (a) हिमशीतित दाह से आप क्या समझते हैं? 3
- (b) संवेदी मूल्यांकन करने के कारणों को सूचीबद्ध कीजिए। 4
- (c) संवेदी मूल्यांकन करने के आदर्श समय पर टिप्पणी कीजिए। 3
4. (a) माँस की महत्वपूर्ण संवेदी विशेषता के रूप में रंग पर टिप्पणी कीजिए। 3
- (b) रैंकिंग परीक्षण पर टिप्पणी कीजिए। 3
- (c) अपने खाद्यपदार्थ की गुणवत्ता और सुरक्षा को नियंत्रित करने के चार साधारण नियमों को लिखिए। 4

5. (a) खाद्य पदार्थों का गुणवत्ता नियंत्रण और गुणवत्ता आश्वासन के बीच का बुनियादी अंतर क्या है? 3
- (b) जैव सुरक्षा और संगरोधकाल (quarantine) से आप क्या समझते हैं? 4
- (c) 'झाग (Foam) और जेल (Gel) से साफ-सफाई' के लाभों का वर्णन कीजिए। 3
6. (a) अच्छे अपमार्जक (डिटर्जेंट) के गुणों की सूची बनाइए। 3
- (b) माँस संयंत्र में काम करने वालों के लिए जी.एम.पी. (अच्छे निर्माण के तरीकों) पर नोट लिखिए। 3
- (c) एच.ए.सी.सी.पी. (HACCP) के सिद्धांतों को सूचीबद्ध कीजिए। 4
7. (a) विकृति क्या है? माँस विकृति के लिए उत्तरदायी कारक कौन से हैं? 4
- (b) अंडों के स्वच्छन में सम्मिलित विविध चरणों को लिखिए। 3
- (c) फुटकर और थोक पैकेजिंग के अंतर को स्पष्ट कीजिए। 3
8. संक्षेप में (किन्हीं चार पर) नोट लिखिए : 4x2.5=10
- (a) खाद्य पैकेजिंग में काँच के बर्तन
- (b) संसाधित माँस की पैकेजिंग
- (c) विशिष्ट संवेदी पैनल
- (d) मीट संबंधी विनियम प्रणाली
- (e) केंद्रीय सफाई प्रणाली (सी.सी.एस.)
- (f) अंडों का खराब हो जाना

No. of Printed Pages : 6

BPVI-025

DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY (DMT)

Term-End Examination

December, 2016 00133

BPVI-025 : MEAT PACKAGING AND QUALITY ASSURANCE

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

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

1. Fill in the blanks (any ten) : 10x1=10

(a) Nitrogen is used in MAP as _____ gas.

(b) Polyethylene can be safely used for packaging upto a temperature of _____ °C.

(c) Tetrapack is an example of _____ packaging.

(d) _____ film is usually called nylon in packaging trade.

(e) The four basic tastes are _____, _____ and _____.

(f) Full form of FAO is _____.

(g) _____ test is done to assess the minimum concentration at which each panel member is able to identify a particular taste.

(h) Specialized panel requires _____ number of trained or experienced persons.

(i) Iodophor is used as _____ in meat plant.

- (j) _____ packaging is ideal for irregular or uneven cuts of fresh meat.
- (k) Among organic acids, _____ acid is used to sanitize the carcasses.
- (l) Canned meat is shelf stable at ambient temperature for _____ years.
2. (a) Write different functions of a food package. **4**
- (b) Describe the applications of a shrink film. **3**
- (c) How does vacuum packaging differ from modified atmosphere packaging ? **3**
3. (a) What are the packaging requirements of frozen meat ? **3**
- (b) Define sensory evaluation. **2**
- (c) Enlist various sensory characteristics that can be judged by our senses. **2**
- (d) Write a note on hedonic scale in sensory evaluation. **3**
4. (a) What are the packaging principles and techniques for cured meat products ? **3**
- (b) What do you understand by hygiene ? What is its role in clean meat production ? **3**
- (c) Write four simple steps that can be followed for food safety. **4**
5. (a) Describe food quality assurance practices at the kitchen level. **5**
- (b) What do you mean by probiotics ? **2**
- (c) Write a note on risk analysis for meat production and processing. **3**

6. (a) Enlist the properties of a good sanitizer. 4
(b) How will you clean mixed type of soil usually found in a meat plant ? 3
(c) Differentiate between quality control and quality assurance. 3
7. (a) Enumerate different approaches used for carcass sanitization. 3
(b) Describe the factors responsible for egg spoilage. 4
(c) Enlist various types of sealing machines for thermoplastic films/pouches. 3
8. Write short on the following (any four) : 4x2.5=10
(a) Bulk packaging
(b) Consumer panel
(c) Use of aluminium foil for food packaging
(d) Standard Operating Procedure (SOP) for sanitation
(e) Self contained cleaning system
(f) Spoilage of meat

www.ignouassignmentguru.com

बी.पी.वी.आई.-025

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2016

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 करना अनिवार्य है। सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. किन्हीं दस रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए : 10x1=10
- (a) नाइट्रोजन का एम.ए.पी. में _____ गैस के रूप में प्रयोग होता है।
- (b) पैकेजिंग के लिए पॉलिथीलिन का, _____ ° से. के तापमान तक सुरक्षित तरीके से प्रयोग किया जा सकता है।
- (c) टेट्रापैक, _____ पैकेजिंग का उदाहरण है।
- (d) _____ फिल्म को पैकेजिंग ट्रेड में आम तौर पर नायलोन कहते हैं।
- (e) चार बुनियादी स्वाद हैं, _____, _____, _____ और _____।
- (f) एफ.ए.ओ. का पूरा नाम _____ है।
- (g) _____ परीक्षण किया जाता है ताकि प्रत्येक पैनल सदस्य को किसी खास स्वाद की पहचान करने के योग्य बनाने के लिए न्यूनतम सांद्रण का पता लगाना संभव हो।
- (h) विशिष्ट पैनल में _____ प्रशिक्षित या अनुभवी व्यक्तियों की संख्या का होना ज़रूरी है।

- (i) आयोडोफोर का प्रयोग, मीट संयंत्र में _____ के रूप में किया जाता है।
- (j) _____ पैकेजिंग, ताजे मीट के असमुचित और छोटे-बड़े तरीके से कटे भागों के लिए, सबसे अच्छी मानी जाती है।
- (k) जैविक (आर्गेनिक) अम्लों में से _____ अम्ल का प्रयोग मृत पशु के रोगाणुनाशन के लिए किया जाता है।
- (l) डिब्बाबंद मीट _____ वर्षों के लिए परिवेशी तापमान पर सही अवस्था में खाने योग्य बना रह सकता है।
2. (a) खाद्य पैकेज के विभिन्न प्रकार्यों को लिखिए। 4
- (b) सिकुड़नेवाली (shrink) फिल्म के प्रयोग का वर्णन कीजिए। 3
- (c) निर्वात पैकेजिंग रूपांतरित वायुमंडल पैकेजिंग से कैसे भिन्न होती है? 3
3. (a) हिमशीतित मीट की पैकेजिंग के लिए किन बातों को ध्यान में रखना ज़रूरी है? 3
- (b) संवेदी मूल्यांकन को परिभाषित कीजिए। 2
- (c) किन विविध संवेदी विशेषताओं की जाँच, हम अपनी ज्ञानेन्द्रियों से कर सकते हैं? सूचीबद्ध कीजिए। 2
- (d) संवेदी मूल्यांकन में हेडॉनिक पैमाने पर टिप्पणी कीजिए। 3
4. (a) संसाधित मीट उत्पादों के लिए पैकेजिंग संबंधी सिद्धांतों और तकनीकों के बारे में लिखिए। 3
- (b) स्वच्छता से आप क्या समझते हैं? साफ माँस उत्पादन में इसकी भूमिका क्या है? 3
- (c) खाद्य सुरक्षा के लिए किन चार सरल चरणों का अनुसरण किया जा सकता है? 4

5. (a) रसोई स्तर पर खाद्य गुणवत्ता के आश्वासन संबंधी व्यवहारों का वर्णन कीजिए। 5
- (b) प्रोबायोटिक्स से आप क्या समझते हैं? 2
- (c) माँस उत्पादन एवं प्रसंस्करण के लिए जोखिम विश्लेषण पर टिप्पणी कीजिए। 3
6. (a) अच्छे स्वच्छता कर्मक के गुणों को सूचीबद्ध कीजिए। 4
- (b) माँस संयंत्र में आमतौर पर पाई जाने वाली मिश्रित प्रकार की गंदगी को आप कैसे साफ करेंगे? 3
- (c) गुणवत्ता नियंत्रण और गुणवत्ता आश्वासन के अंतर को स्पष्ट कीजिए। 3
7. (a) मृत पशु की साफ-सफाई के लिए किन विभिन्न पद्धतियों का प्रयोग किया जाता है? सूचीबद्ध कीजिए। 3
- (b) अंडे के खराब होने के लिए उत्तरदायी कारकों का वर्णन कीजिए। 4
- (c) थर्मोप्लास्टिक फिल्मों/पाउचों के लिए विविध किस्मों की सीलिंग मशीनों को सूचीबद्ध कीजिए। 3

8. संक्षेप में (किन्हीं चार) पर टिप्पणी कीजिए : $4 \times 2.5 = 10$

- (a) थोक पैकेजिंग
- (b) उपभोक्ता पैनल
- (c) खाद्य पैकेजिंग के लिए ऐल्युमिनियम फॉयल का उपयोग
- (d) स्वच्छता की मानक परिचालन प्रक्रियाएं (एस.ओ.पी.)
- (e) स्वचालित साफ-साफाई की व्यवस्था
- (f) मीट का खराब हो जाना

No. of Printed Pages : 6

BPVI-025

DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY (DMT)

Term-End Examination

June, 2017

00138

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. (a) Write 'True' or 'False' (Any five) : **5x1=5**

(i) Glass bottles allow gases to pass through them.

(ii) Vacuum packaged fresh meat can be stored at room temperature.

(iii) Persons suffering from cold should not participate in sensory panel.

(iv) In a triangle test, all the three samples are different.

(v) The ground meat can be cooked thoroughly to an internal temperature of 55°C for safe food.

(vi) Bureau of Indian Standards (BIS) was earlier known as Indian Standard Institution (ISI).

(b) Fill in the blanks (Any five) : 5x1=5

- (i) Polyethylene is an example of _____ type of packaging material.
- (ii) In India, preferred aseptic packaging system is _____.
- (iii) Canned meat is stable at room temperature for _____ years.
- (iv) Sour taste is represented by _____ acid in taste recognition test.
- (v) Temporary separation of sick and newly purchased animals in _____ unit allows efficient hygienic practices.
- (vi) Fat obtained from pig/pork carcass is known as _____.

2. (a) What are important considerations in the designing of a food package ? 3

(b) List different rigid packaging materials. 4
Describe one of them in detail.

(c) What is the main difference between laminate and coextruded film ? 3

3. (a) Give a detailed account of Aseptic packaging. 4

(b) List different tests that are used for checking the transport worthiness of bulk containers. 3
Explain with an example.

(c) What are the objectives of fresh meat packaging ? 3

4. (a) Differentiate between specialized sensory panel and consumer panel. 3
- (b) Write a note on the conditions to be maintained in the Sensory Evaluation Laboratory. 4
- (c) Name four basic tastes. Indicate the locations on the tongue, where these are easily sensed. 3
5. (a) What do you understand by hygiene ? What is its role in clean meat production ? 2+3
- (b) What do you know about meat regulations ? 5
6. (a) What quality assurance practices are desired to keep the food safe at the kitchen level ? 4
- (b) Define HACCP. Write seven steps in this system to assure safe food production. 2+4
7. (a) Write the properties of a good sanitizer. 3
- (b) Describe the mechanism of spoilage of eggs. 4
- (c) Narrate the method of manual cleaning in a meat plant. 3
8. Write short notes on any four of the following :
- (a) Shrink packaging 4x2½=10
- (b) Good manufacturing practices
- (c) Vacuum packaging
- (d) Training of sensory panelists
- (e) Hedonic scale

बी.पी.वी.आई.-025

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2017

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 करना अनिवार्य है। सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. (a) 'सही' या 'गलत' लिखिए (किन्हीं पाँच) : $5 \times 1 = 5$
- (i) काँच की बोतलों से गैस बाहर निकल जाती है।
 - (ii) निर्वात पैकेज्ड ताजे मीट को कमरे के तापमान पर भंडारित किया जा सकता है।
 - (iii) जुकाम (cold) से ग्रस्त व्यक्ति को संवेदी पैनल में भाग नहीं लेना चाहिए।
 - (iv) त्रिभुजीय परीक्षण में सभी तीन नमूने भिन्न-भिन्न होते हैं।
 - (v) कटे मांस को सुरक्षित खाद्यपदार्थ के नज़रिए से 55° से. के आंतरिक तापमान पर पूरी तरह से पकाया जा सकता है।
 - (vi) भारतीय मानक ब्यूरो (बी.आई.एस) को पहले भारतीय मानक संस्थान (आई.एस.आई) के नाम से जाना जाता था।

(b) रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए (किन्हीं पाँच) : 5x1=5

- (i) पॉलिथीलिन, _____ किस्म की पैकेजिंग सामग्री का उदाहरण है।
- (ii) भारत में पसंदीदा कीटाणुरहित पैकेजिंग सिस्टम, _____ है।
- (iii) डिब्बाबंद मीट _____ वर्षों के लिए कमरे के तापमान पर स्थिर रहता है।
- (iv) स्वाद में खट्टापन का पता स्वाद (टेस्ट) स्वीकार्यता परीक्षण में _____ अम्ल से चलता है।
- (v) _____ यूनिट में कुछ समय के लिए बीमार और नव खरीद पशुओं को अलग रखना, दक्ष स्वास्थ्यकर व्यवहार को लागू करता है।
- (vi) मृत सुअर/पोर्क से प्राप्त वसा _____ कहलाती है।

2. (a) खाद्य पैकेज की डिजाइनिंग में महत्वपूर्ण विचारणीय बिंदु क्या हैं? 3

(b) विभिन्न दृढ़ (rigid) पैकेजिंग सामग्रियों को सूचीबद्ध कीजिए। इनमें से किसी एक का वर्णन कीजिए। 4

(c) लैमिनेट और सहबहिर्वेधित फिल्म के मुख्य अंतर को स्पष्ट कीजिए। 3

3. (a) कीटाणुरहित पैकेजिंग का सविस्तार ब्यौरा दीजिए। 4

(b) बड़े (bulk) डिब्बों की परिवहन क्षमता जाँचने में प्रयुक्त विभिन्न परीक्षणों की सूची बनाइए। सोदाहरण वर्णन कीजिए। 3

(c) ताजा मीट पैकेजिंग के उद्देश्य क्या हैं? 3

4. (a) विशिष्ट संवेदी पैनल और उपभोक्ता पैनल के अंतर को स्पष्ट कीजिए। 3
- (b) संवेदी मूल्यांकन प्रयोगशाला किस तरह का वातावरण कायम रखा जाता है? नोट लिखिए। 4
- (c) चार बुनियादी स्वादों के नाम लिखिए। जीभ पर उस जगह को दर्शाइए जहाँ इनका आसानी से पता चलता है। 3
5. (a) स्वास्थ्यकर से आप क्या समझते हैं? साफ-सुथरे मीट उत्पादन में इसकी भूमिका क्या है? 2+3
- (b) मीट संबंधी विनियमों के बारे में अपने ज्ञान को व्यक्त कीजिए। 5
6. (a) रसोई में खाद्य पदार्थ को सुरक्षित बनाये रखने के लिए वांछनीय गुणवत्ता आश्वासन व्यवहारों को लिखिए। 4
- (b) हैसूप को परिभाषित कीजिए। सुरक्षित खाद्य उत्पादन आश्वासन के लिए इस व्यवस्था की सात बातों को लिखिए। 2+4
7. (a) अच्छे स्वच्छक (sanitizer) के गुणधर्मों को लिखिए। 3
- (b) अंडों के विकृति-तंत्र का वर्णन कीजिए। 4
- (c) मीट संयंत्र में हाथों से (manual) साफ-सफाई की विधि का वर्णन कीजिए। 3
8. संक्षेप में किन्हीं चार पर नोट लिखिए : $4 \times 2\frac{1}{2} = 10$
- (a) संकुच पैकेजिंग
- (b) अच्छे विनिर्माण व्यवहार
- (c) निर्वात-पैकेजिंग
- (d) संवेदी पेनेलिस्टों का प्रशिक्षण
- (e) हैडॉनिक स्केल

No. of Printed Pages : 6

BPVI-025

DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY (DMT)

Term-End Examination

December, 2017 00234

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. (a) Write 'True' or 'False' (Any five) : 5x1=5
- (i) Cellophane is an environment friendly packaging film.
 - (ii) Aseptic packages are stored in refrigerator.
 - (iii) Chlorine wash is a method of carcass sanitation.
 - (iv) 'White spot' on meat is normally caused by the growth of *cladosporium herbarum*.
 - (v) The presence of coliforms or faecal coliforms in food indicates poor sanitary quality.
 - (vi) Probiotics decrease the population of desirable micro-organisms in the gut.
- (b) Fill in the blanks (any five) : 5x1=5
- (i) Most commonly used test for evaluating the transport worthiness of packages is _____ test.

- (ii) Polyamide film is called _____ film in the packaging trade.
- (iii) Sensory evaluation laboratory should be maintained at a temperature of _____ °C.
- (iv) When animal is slaughtered, stored _____ in the muscle is converted to lactic acid.
- (v) Full form of TQM is _____.
- (vi) One of the main principles in hygienic processing is that clean and _____ operations are efficiently separated.

- 2. (a) What are the functions of food package ? 4
- (b) Justify the role of packaging as a marketing tool. 3
- (c) What are the advantages and limitations of glass containers ? 3
- 3. (a) Describe the packaging of cured meat products. 4
- (b) What are the packaging requirements for frozen meat ? 3
- (c) Define sensory evaluation of food products. 3
Depict the location of different taste buds on the tongue.
- 4. (a) What are the applications of sensory evaluation ? 4
- (b) Describe the stages of sensory assessment of tenderness of a food in the mouth. 3
- (c) Give a brief description of colour and pigments of raw meat. 3

5. (a) What quality assurance practices are desired at the retail outlets to keep the meat safe for consumption ? 5
- (b) Write a note on different sensory parameters of cooked meat products ? 3
- (c) What is meant by aseptic packaging ? 2
6. (a) List the detergents and sanitizers used in a meat plant. 3
- (b) Describe the steps involved in the sanitization of eggs. 5
- (c) Write a short note on CIP system. 2
7. (a) Write a note on spoilage of chicken ? 3
- (b) Write a detailed note on sanitation standard operating procedure (SSOP). 5
- (c) What are Quarternary ammonium compounds ? 2
8. Write short notes on any four of the following : 4x2.5=10
- (a) Composite films
- (b) Detergents
- (c) Modified atmosphere packaging
- (d) Ranking test
- (e) Quality control of processed meat products

www.ignouassignmentguru.com

बी.पी.वी.आई.-025

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2017

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. (a) 'सही' या 'गलत' लिखिए (किन्हीं पाँच) : 5x1=5

- (i) सेलोफेन, पर्यावरण हितैषी पैकेजिंग फिल्म है।
- (ii) कीटाणुरहित पैकेजों को फ्रिज में भंडारित किया जाता है।
- (iii) क्लोरिन से धुलाई, मृत पशु की साफ - सफाई की विधि है।
- (iv) मीट पर 'सफेद धब्बा' आमतौर पर क्लेडोस्पोरियम हर्बरम की वृद्धि से उत्पन्न होता है।
- (v) खाद्य पदार्थ में कॉलिफार्म या मल-कॉलिफार्म की विद्यमानता खराब किस्म की स्वच्छता को दर्शाती है।
- (vi) प्रोबायोटिक्स आहार नली में वांछनीय सूक्ष्मजीवों की तादाद को कम करता है।

(b) रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए (किन्हीं पाँच) : 5x1=5

- (i) पैकेजों की परिवहन क्षमता के मूल्यांकन में सर्वाधिक सामान्य रूप से प्रयुक्त परिक्षण _____ परीक्षण है।

- (ii) पॉलिएमाइड फिल्म को पैकेजिंग ट्रेड में _____ फिल्म कहते हैं।
- (iii) संवेदी मूल्यांकन प्रयोगशाला का तापमान _____ ° से. तक होना चाहिए।
- (iv) पशु वध से माँसपेशी में भंडारित _____ लैक्टिक अम्ल में परिवर्तित हो जाती है।
- (v) टी क्यू एम का पूरा नाम है _____।
- (vi) स्वच्छता प्रसंस्करण का एक मुख्य सिद्धांत स्वच्छ और _____ संक्रियाओं को सक्षमतापूर्वक अलग अलग करना है।

2. (a) खाद्य पैकेज के प्रकार्य क्या हैं? 4
- (b) पैकेजिंग की भूमिका की पुष्टि, विपणन के साधन के रूप में कीजिए। 3
- (c) काँच के डिब्बों के फायदे और सीमाएँ (दोष) क्या हैं? 3
3. (a) क्यूरड मीट उत्पादों की पैकेजिंग का वर्णन कीजिए। 4
- (b) द्रुतशीतित (Frozen) मीट के लिए पैकेजिंग संबंधी अनिवार्यताएँ क्या हैं? 3
- (c) खाद्य उत्पादों के संवेदी मूल्यांकन को परिभाषित कीजिए। 3
- जिभ पर विभिन्न स्वाद कलिकाओं की जगह को दर्शाइए।
4. (a) संवेदी मूल्यांकन के अनुप्रयोग क्या हैं? 4
- (b) मूँह में खाद्यपदार्थ-की मुलायमता को महसूस कराने वाले संवेदी चरणों का वर्णन कीजिए। 3
- (c) कच्चे मीट के रंग और वर्णकों को संक्षेप में व्यक्त कीजिए। 3

5. (a) उपभोग की दृष्टि से मीट को सुरक्षित बनाए रखने के लिए फुटकर केंद्रों में गुणवत्ता आश्वासन संबंधी किन व्यवहारों की अपेक्षा की जाती है? 5
- (b) पके हुए (Cooked) मीट उत्पादों के विभिन्न संवेदी प्राचलों पर नोट लिखिए। 3
- (c) कीटाणुरहित पैकेजिंग से क्या अभिप्राय है? 2
6. (a) मीट संयंत्र में प्रयुक्त अपमार्जकों और स्वच्छकों को सूचीबद्ध कीजिए। 3
- (b) अंडों के स्वच्छन में सम्मिलित चरणों का वर्णन कीजिए। 5
- (c) सी आई पी पद्धति पर संक्षेप में नोट लिखिए। 2
7. (a) चिकन की विकृति (खराब हो जाने) पर नोट लिखिए। 3
- (b) स्वच्छता मानक परिचालन कार्यविधि (एस एस ओ पी) पर विस्तृत नोट लिखिए। 5
- (c) चतुष्क अमोनियम यौगिक क्या हैं? 2
8. संक्षेप में किन्हीं चार पर नोट लिखिए : 4x2.5=10
- (a) कम्पोजिट फिल्में
- (b) अपमार्जक
- (c) परिवर्तित वायुमंडलीय पैकेजिंग
- (d) रैंकिंग टेस्ट
- (e) प्रसंस्कृत मीट उत्पादों का गुणवत्ता नियंत्रण

No. of Printed Pages : 6

BPVI-025

DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY (DMT)

Term-End Examination

June, 2018

00909

BPVI-025 : MEAT PACKAGING AND QUALITY ASSURANCE

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

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

1. Fill in the blanks (any ten) : 1x10=10
- (a) Full form of LDPE is _____.
 - (b) In pasteurization, HTST stands for _____.
 - (c) _____ is an example of probiotic.
 - (d) _____ is a common sanitizer used in meat plant.
 - (e) Sensory Evaluation Laboratory is maintained at _____ °C.
 - (f) A consumer panel consists of _____ number of prospective consumers.
 - (g) Caffeine has a _____ taste.
 - (h) Recommended MAP gas mix for dressed chicken contains _____ % CO₂ and _____ % Nitrogen.
 - (i) For safe food production, chicken should be cooked to _____ °C.

- (j) WHO stands for _____ .
- (k) A substance which assists in cleaning when added to water is called _____.
- (l) Green rot in egg spoilage is caused by _____.
2. (a) Enlist various quality assurance practices at retail meat outlets. 4
- (b) What do you understand by HACCP system ? 3
- (c) Write six general steps in cleaning and sanitation of meat premises. 3
3. (a) Define food packaging. 2
- (b) Write important considerations in the designing of a food package. 4
- (c) Write different types of food packaging materials with examples. 4
4. (a) What is meant by a laminate ? 2
- (b) What do you understand by the transport worthiness of bulk packages ? Describe drop test. 4
- (c) Give the packaging requirements of cured and cooked meat. 4
5. (a) Enlist the reasons for conducting sensory evaluation. 3
- (b) Differentiate between a specialized panel and consumer panel. 3
- (c) Write a brief note on important sensory parameters for meat products. 4

6. (a) What is a hedonic scale ? How is it structured ? 3
- (b) Write a detailed note on training of sensory panelists. 4
- (c) Depict the location of different taste sensations on the tongue with the help of a diagram. 3
7. (a) What is the role of 'Good Manufacturing Practices' for personnel working in a meat plant ? 3
- (b) Explain two methods of carcass sanitation. 4
- (c) Discuss the microbiological spoilage of fresh meat. 3
8. Write short notes on : (any four) 2.5x4=10
- (a) Spoilage of egg
- (b) Aseptic packaging
- (c) Flavour
- (d) Modified atmosphere packaging
- (e) Food safety

www.ignouassignmentguru.com

बी.पी.वी.आई.-025

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2018

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : 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) : 1x10=10

- (a) एल डी पी ई का पूरा नाम है, _____।
- (b) पास्तेरीकरण में, एच टी एस टी से आशय _____ से है।
- (c) _____ प्रोबायोटिक का एक उदाहरण है।
- (d) _____, माँस संयंत्र में प्रयुक्त एक सामान्य स्वच्छक (Sanitizer) है।
- (e) संवेदी मूल्यांकन प्रयोगशाला का रखरखाव, _____ से पर किया जाता है।
- (f) उपभोक्ता पैनल में सम्मिलित संभावी उपभोक्ताओं की संख्या _____ होती है।
- (g) कैफीन का स्वाद _____ किस्म का होता है।
- (h) सुसज्जित (ड्रेसड) चिकन के लिए सुझाए गए एम ए पी गैस मिक्स में, _____ % CO_2 और _____ % नाइट्रोजन होती है।

- (i) सुरक्षित खाद्य उत्पादन के लिए, चिकन को _____ से. पर पकाया जाना चाहिए।
- (j) डब्ल्यू एच ओ से आशय _____ से है।
- (k) वह पदार्थ जो पानी में मिलाने पर, साफ़-सफ़ाई में सहायक होता है, _____ कहलाता है।
- (l) अंडा विकृति में हरी सड़न का कारण, _____ है।
2. (a) फुटकर माँस बिक्री केंद्रों में प्रचलित विविध गुणवत्ता 4
आश्वासन संबंधी व्यवहारों की सूची बनाइए।
- (b) एच ए सी सी पी (HACCP) हैसप सिस्टम से आप 3
क्या समझते हैं ?
- (c) माँस परिसरों की साफ-सफ़ाई एवं स्वच्छता हेतु उठाए 3
जाने वाले सामान्य छः कदमों का वर्णन कीजिए।
3. (a) खाद्य पैकेजिंग की परिभाषा दीजिए। 2
- (b) खाद्य पैकेज की रूपरेखा संबंधी महत्वपूर्ण विचारणीय 4
बिंदुओं को लिखिए।
- (c) विभिन्न प्रकार की खाद्य पैकेजिंग सामग्रियों को 4
उदाहरण सहित लिखिए।
4. (a) लैमिनेट से क्या अभिप्राय है? 2
- (b) थोक पैकेजों की परिवहनशीलता से आप क्या समझते 4
हैं? ड्रॉप परीक्षण का वर्णन कीजिए।
- (c) संशोधित और पके हुए मीट की पैकेजिंग संबंधी 4
अनिवार्यताओं का वर्णन कीजिए।

5. (a) संवेदी मूल्यांकन करने के कारणों को सूचीबद्ध कीजिए। 3
- (b) विशिष्ट पैनल और उपभोक्ता पैनल के अंतर को स्पष्ट कीजिए। 3
- (c) माँस उत्पादों के लिए महत्वपूर्ण संवेदी पैरामीटरों पर संक्षेप में नोट लिखिए। 4
6. (a) हेडॉनिक स्केल क्या है? इसकी संरचना कैसी होती है? 3
- (b) संवेदी पैनल सदस्यों के प्रशिक्षण पर विस्तृत नोट लिखिए। 4
- (c) जीभ पर विभिन्न स्वादों की अनुभूति की जगह रेखाचित्र की सहायता से दर्शाइए। 3
7. (a) मीट संयंत्र में कार्यरत कर्मियों हेतु अच्छे निर्माण व्यवहारों की भूमिका क्या है? 3
- (b) करकस की रोगाणुनाशन की दो विधियों का वर्णन कीजिए। 4
- (c) ताजे माँस की सूक्ष्मजीवीय विकृति की चर्चा कीजिए। 3
8. संक्षेप में नोट लिखिए (किन्हीं चार) : 2.5x4=10
- (a) अंडों का दूषण
- (b) कीटाणुरहित पैकेजिंग
- (c) स्वाद (फ्लेवर)
- (d) परिवर्तित वायुमंडलीय पैकेजिंग
- (e) खाद्य सुरक्षा

No. of Printed Pages : 6

BPVI-025

DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY (DMT)

Term-End Examination

December, 2018

00435

BPVI-025 : MEAT PACKAGING AND QUALITY ASSURANCE

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

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

1. Fill in the blanks (any ten) : 10x1=10
- (a) Full form of HDPE is _____.
- (b) _____ packaging is ideal for irregular or uneven cuts of fresh meat.
- (c) In packaging trade, polyamide film is generally called _____.
- (d) Polyethylene film is _____ inert.
- (e) Flavour is a combined effect of _____ and _____.
- (f) Sour taste is represented by _____ acid in taste recognition test.
- (g) In india, meat products should be served for sensory evaluation at a temperature of nearly _____ °C.

- (h) Recommended MAP gas mix for pork contains _____% CO₂ and _____% N₂.
- (i) The term hygiene refers to '_____ in general.
- (j) Organic acids, such as _____ or _____ should be used to sanitize carcasses because they exhibit good bactericidal activity.
- (k) The fat obtained from pig/pork carcass is known as _____.
- (l) Red rot in egg spoilage is caused by _____.

- 2.
 - (a) Discuss the functions of a food package. 4
 - (b) Write important properties of polyethylene as a packaging film. 4
 - (c) What is meant by composite film ? 2
- 3.
 - (a) What are the advantages and drawbacks of glass containers for food packaging ? ' 4
 - (b) Write a note on shrink film packaging. 3
 - (c) What is the utility of retail packages ? 3
- 4.
 - (a) Describe the principles of aseptic packaging. 4
 - (b) Who is eligible to become a sensory panelist ? 4
 - (c) Comment on proper timing for conducting sensory evaluation. 2

5. (a) Define a ranking test. How is it conducted ? 1+3=4
- (b) Write different stages in the sensory assessment of texture/tenderness of a food in the mouth. 3
- (c) What are the packaging requirements for frozen meat ? 3
6. (a) Briefly describe the principles of HACCP. 5
- (b) What will be your strategy to clean mixed type of soil usually found in a meat plant ? 5
7. (a) What is meant by probiotics ? 2
- (b) What is sanitization ? Enlist the properties of an ideal sanitizer for food industry. 1+3=4
- (c) Discuss the spoilage of chicken. 4
8. Write short notes on (any four) : 2.5x4=10
- (a) Bulk packaging
- (b) Hedonic scale
- (c) Vacuum packaging
- (d) Swab method for microbiological examination
- (e) Good Manufacturing Practices (GMP)
-

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

सत्रांत परीक्षा

दिसंबर, 2018

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : 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) एच.डी.पी.ई. का पूरा नाम है _____।

(b) _____ पैकेजिंग ताजे माँस के अनियमित या असमान कटे टुकड़ों के लिए सबसे बेहतर है।

(c) पैकेजिंग ट्रेड में, पॉलिमाइड फिल्म को आमतौर पर _____ कहते हैं।

(d) पॉलिथीलिन फिल्म; _____ अक्रिय है।

(e) स्वाद (फ्लेवर); _____ और _____ का मिलाजुला प्रभाव है।

(f) खट्टे स्वाद को, स्वाद मान्यता परीक्षण में _____ अम्ल द्वारा दर्शाया जाता है।

(g) भारत में संवेदी मूल्यांकन की दृष्टि से माँस उत्पादों को लगभग _____ °से. तापमान पर परोसना चाहिए।

- (h) पोर्क (सूअर के माँस) के लिए एम.ए.पी. गैस मिक्स में _____% CO_2 और _____% N_2 होती है।
- (i) स्वच्छता शब्द से सामान्यतौर पर अभिप्राय _____ से है।
- (j) _____ या _____ जैविक अम्लों का प्रयोग मृत पशु की रोगाणुनाशन हेतु किया जाना चाहिए क्योंकि उच्च जीवाणुनाशक क्रिया को दर्शाते हैं।
- (k) मृत सूअर/पोर्क से प्राप्त वसा, _____ कहलाती है।
- (l) अंडा विकृति में लाल सड़न का कारण, _____ है।

2. (a) खाद्य पैकेज के प्रकार्यों की चर्चा कीजिए। 4
- (b) पैकेजिंग फिल्म के रूप में पॉलिथीलिन के महत्वपूर्ण गुणधर्म लिखिए। 4
- (c) कम्पोजिट (संमिश्रित) फिल्म से क्या अभिप्राय है? 2

3. (a) खाद्य पैकेजिंग के लिए काँच के डिब्बों के लाभ एवं दोष क्या हैं? 4
- (b) संकुचित (shrink) फिल्म पैकेजिंग पर नोट लिखिए। 3
- (c) फुटकर पैकेजों की उपयोगिता क्या है? 3

4. (a) कीटाणुरहित पैकेजिंग के सिद्धांतों का वर्णन कीजिए। 4
- (b) कौन संवेदी पैनल सदस्य बनने के योग्य होता है? 4
- (c) संवेदी मूल्यांकन करने की आवश्यक समयावधि पर टिप्पणी कीजिए। 2

5. (a) श्रेणीकरण परीक्षण को परिभाषित कीजिए। यह परीक्षण कैसे किया जाता है? 1+3=4
- (b) मुँह में खाद्यपदार्थ की संरचना/कोमलता के संवेदी मूल्यांकन संबंधी विभिन्न चरणों को लिखिए। 3
- (c) हिमशीतित (बर्फदार) मीट की पैकेजिंग संबंधी अनिवार्यताएं कौन सी हैं? 3
6. (a) एच.ए.सी.सी.पी. (HACCP) के सिद्धांतों का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 5
- (b) मीट संयंत्र में आमतौर पर पाई जाने वाली मिश्रित किस्म की मृदा को साफ करने की आपकी रणनीति क्या होगी? 5
7. (a) प्रोबायोटिक्स से क्या अभिप्राय है? 2
- (b) रोगाणुनाशन क्या है? खाद्य उद्योग हेतु आदर्श रोगाणुनाशक के गुणधर्मों की सूची बनाइए। 1+3=4
- (c) चिकन - विकृति की चर्चा कीजिए। 4
8. संक्षेप में नोट लिखिए (किन्हीं चार) : 2.5x4=10
- (a) बृहद् पैकेजिंग
- (b) हेडॉनिक स्केल
- (c) निर्वात पैकेजिंग
- (d) सूक्ष्मजीवीय जाँच हेतु स्वैब विधि
- (e) अच्छे विनिर्माण व्यवहार (जी.एम.पी.)

1100125

No. of Printed Pages : 8

BPVI-025

**DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY
(DMT)**

Term-End Examination

June, 2019

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

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

Note : Attempt any five questions. All questions carry equal marks.

1. Fill in the blanks (any *ten*) : 1 each
- (a) Over the years, packaging has evolved from an art to
 - (b) PET bottles are extensively used for the packaging of
 - (c) Most commonly used test for evaluating the transport worthiness of packages is test.
 - (d) Sweet taste is represented by in taste recognition test.
 - (e) The shelf life of fresh meat is days in a refrigerator maintained at 4 °C.
 - (f) Persons suffering from should not participate in taste panel.
 - (g) Sensory evaluation laboratory is maintained at °C.

(A-25) P. T. O.

[2]

BPVI-025

- (h) are dietary supplements containing partially beneficial bacteria or yeast and used to re-establish the body's naturally occurring gut flora.
- (i) In the context of quality assurance, TQM stands for,,
- (j) A substance which assists in cleaning when added to water is called
- (k) The full form of WVTR is,,
- (l) A consumer panel should have a minimum of members.
2. (a) Define food packaging. Describe the importance of packaging the food. 4
- (b) Write a note on cellophane film as a packaging material. 3
- (c) Describe vacuum packaging of meat. 3
3. (a) What are the characteristics of retail packaging ? 3
- (b) What is the ratio of different gases recommended for MAP of mutton, pork and poultry ? 3
- (c) Write a brief note on the packaging of cured meat products. 2
- (d) What are the packaging requirements of dehydrated meat ? 2
4. (a) Differentiate between specialized sensory panel and consumer panel. 3

- (b) Depict the location of taste buds of all the four basic tastes on the tongue with the help of a diagram. 4
- (c) Write a detailed note on the ranking test of sensory evaluation. 3
5. (a) Name various factors that affect the process hygiene of a food. 3
- (b) Write *seven* principles of HACCP. 5
- (c) Why is it necessary to demarcate clean and unclean areas in a meat plant ? 2
6. (a) What are the general steps in the cleaning and sanitation of meat premises ? 4
- (b) Describe 3-tank system in the manual cleaning of small equipments and tools of meat plant. 3
- (c) Write the properties of sanitizer. 3
7. (a) Define food spoilage. Name the factors responsible for food spoilage. 4
- (b) Describe the process of spoilage of chicken held at chill temperatures. 3
- (c) What are the advantages of water rinsing and chlorine washing of carcasses ? 3
8. Write short notes on any *four* of the following : $2\frac{1}{2}$ each
- (a) Composite film
- (b) Aseptic packaging
- (c) Tenderness of meat
- (d) Hedonic scale of sensory evaluation
- (e) Egg sanitation

बी.पी.वी.आई.-025

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2019

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

आश्वासन

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए (किन्हीं दस) : प्रत्येक 1

(a) पिछले काफी समय से पैकेजिंग कला से

के रूप में विकसित हो गई है।

(b) पी. ई. टी. (PET) बोतलों का विस्तृत रूप से

इस्तेमाल की पैकेजिंग के लिए किया जाता है।

(c) पैकेजों की परिवहन के लिए उपयुक्तता का

मूल्यांकन करने में आमतौर पर परीक्षण

किया जाता है।

- (d) स्वाद पहचान परीक्षण में से मीठे स्वाद का पता चलता है।
- (e) 4° से. के तापमान पर फ्रिज में, ताजे मीट का निधानी जीवन दिन तक का होता है।
- (f) से पीडित व्यक्ति, स्वाद (Taste) पैल में भाग नहीं ले सकते।
- (g) संवेदी मूल्यांकन प्रयोगशाला का रखरखाव, सेन्टीग्रेड तापमान पर किया जाता है।
- (h) ऐसे आहारीय अनुपूरक हैं जिनमें आंशिक रूप से लाभप्रद जीवाणु या यीस्ट होते हैं और जिनका प्रयोग शरीर में सहज रूप से उत्पन्न गट फ्लोरा (gut flora) को पुनः स्थापित करने के लिए किया जाता है।
- (i) गुणवत्ता आश्वासन के सन्दर्भ में, टी. क्यू. एम. (TQM) से आशय,, से है।
- (j) पदार्थ जिसे पानी में मिलाने से सफाई बेहतर बनती है, कहलाता है।

- (k) डब्ल्यू. वी. टी. आर. (WVTR) का पूरा नाम,, है।
- (l) उपभोक्ता पैनल के कम से कम सदस्य अवश्य होने चाहिए।
2. (क) खाद्य पैकेजिंग की परिभाषा दीजिए। खाद्य पैकेजिंग के महत्व का वर्णन कीजिए। 4
- (ख) पैकेजिंग सामग्री के रूप में सेलोफेन फिल्म पर एक टिप्पणी लिखिए। 3
- (ग) मीट की निर्वात (vacuum) पैकेजिंग का वर्णन कीजिए। 3
3. (क) फुटकर पैकेजिंग की विशेषताएँ क्या हैं ? 3
- (ख) मटन, पोर्क और पोल्ट्री के एम. ए. पी. (MAP) हेतु सुझाई गई विभिन्न गैसों का अनुपात क्या है ? 3
- (ग) संसाधित मीट उत्पादों की पैकेजिंग पर संक्षेप में एक टिप्पणी लिखिए। 2
- (घ) निर्जलित मीट की पैकेजिंग के अनिवार्य बिन्दु क्या हैं ? 2
4. (क) विशिष्ट संवेदी पैनल और उपभोक्ता पैनल में अन्तर स्पष्ट कीजिए। 3

[7]

BPVI-025

- (ख) जीभ पर सभी चार बुनियादी स्वादों की स्वाद कलिकाओं की अवस्थिति (location), रेखाचित्र की सहायता से दर्शाइए। 4
- (ग) संवेदी मूल्यांकन के श्रेणीकरण परीक्षण पर एक विस्तृत टिप्पणी लिखिए। 3
5. (क) खाद्यपदार्थ की प्रक्रिया स्वच्छता को प्रभावित करने वाले विविध कारकों के नाम लिखिए। 3
- (ख) हैसप (HACCP) के सात सिद्धान्त लिखिए। 5
- (ग) माँस संयन्त्र के स्वच्छ और अस्वच्छ क्षेत्रों का निर्धारण करना क्यों अनिवार्य है ? 2
6. (क) मीट परिसर की साफ-सफाई और स्वच्छता में सम्मिलित सामान्य चरण क्या हैं ? 4
- (ख) मीट संयन्त्र के लघु उपकरणों और औजारों की हाथ से सफाई की 3-टैंक पद्धति का वर्णन कीजिए। 3
- (ग) स्वच्छता कर्मकों (सेनीटाइजर) के गुणधर्म लिखिए। 3
7. (क) खाद्य विकृति की परिभाषा दीजिए। खाद्य विकृति के लिए उत्तरदायी कारकों के नाम लिखिए। 4
- (ख) प्रशीतित तापमान पर चिकन-विकृति की प्रक्रिया का वर्णन कीजिए। 3

[8]

BPVI-025

(ग) मृत पशु को पानी में खँगालने और क्लोरीन से धोने के फायदे क्या हैं ? 3

8. संक्षेप में टिप्पणियाँ लिखिए (किन्हीं चार) : प्रत्येक $2\frac{1}{2}$

(क) संमिश्रित फिल्म

(ख) कीटाणुरहित पैकेजिंग

(ग) मीट की कोमलता

(घ) संवेदी मूल्यांकन का हेडोनिक पैमाना

(ङ) अण्डे की स्वच्छता

ASSIGNMENT GURU

www.ignouassignmentguru.com

BPVI-025

1,000

(A-25)

No. of Printed Pages : 6 M00864

BPVI-025

DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY (DMT)

Term-End Examination,

December 2019

BPVI-025 : MEAT PACKAGING AND QUALITY ASSURANCE

Time : 2 Hours]

[Maximum Marks : 50

Note : (i) Attempt any five questions.

(ii) All questions carry equal marks.

1. Fill in the blanks. (any ten) 10×1=10
 - a) The new role assigned to the packaging is that of a _____ tool.
 - b) Polyamide film is generally called _____ in the packaging trade.
 - c) The full form of GTR is _____.
 - d) In India, the preferred aseptic packaging system is _____.
 - e) _____ is the most important characteristic of fresh meat from the marketing point of view.
 - f) No formal training is required in _____ type of sensory evaluation.
 - g) Flavour is a combined effect of _____ and _____.
 - h) Sour test is represented by _____ acid in the taste recognition test.
 - i) The temporary separation of sick and newly purchased animals in an isolated unit is called _____.

(2)

- j) The hand tools, knives, saws etc. in meat plant should be cleaned and sterilized with _____ °C water.
- k) The enterococci are sometimes used as indicators of _____ in water testing.
- l) _____ acid is used to sanitise the carcass.
2. a) Discuss various tests that are used to test the transport worthiness of bulk packages. 4
- b) What type of packaging should be followed for short term storage of fresh meat? 3
- c) Discuss the packaging objectives of cooked meat products. 3
3. a) Discuss important considerations in the designing of a food package. 4
- b) Name different flexible packaging materials. Describe aluminium foil. 3
- c) Write a detailed note on the properties of Polyethylene (PE) film. 3
4. a) What is modified atmosphere packaging? 2
- b) Enlist the applications of sensory evaluation. 2
- c) What is hedonic scale? How is it structured? 3
- d) What are the criteria for selection of specialized sensory panel. 3
5. a) What is meant by food safety? How will you ensure food safety during cooking and storage of processed meat? 4
- b) Enlist the properties of a good detergent. 4
- c) What is disinfection? 2

(3)

6. a) Discuss quality assurance practices in retail outlets. 4
b) What is the role of hygiene in the production of clean and safe meat? 3
c) Write a detailed note on the personal hygiene of meat personnel. 3
7. a) Describe the causes of spoilage of meat. 4
b) Write down the steps involved in the sanitization of eggs. 3
c) Write a note on Indian meat regulations. 3
8. Write short notes on the following (any four) $4 \times 2.5 = 10$
a) Laminate
b) Vacuum packaging
c) Triangle test
d) Good Manufacturing Practices (GMP)
e) Carcass sanitation



www.ignouassignmentguru.com

(4)

बी.पी.वी.आई.-025

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

सत्रांत परीक्षा,

दिसंबर 2019

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

समय : 2 घण्टे]

[अधिकतम अंक : 50

नोट : (i) किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

(ii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए। (किन्हीं दस) 10×1=10
 - a) पैकेजिंग की नयी भूमिका, अब _____ के औजार की है।
 - b) पॉलिमाइड फिल्म को पैकेजिंग ट्रेड में सामान्य तौर पर _____ कहते हैं।
 - c) जी टी आर का पूरा नाम _____ है।
 - d) भारत में सबसे पसंदीदा कीटाणुरहित पैकेजिंग सिस्टम _____ है।
 - e) विपणन के नजरिए से _____ ताज़े मीट की सबसे महत्वपूर्ण विशेषता है।
 - f) _____ किस्म के संवेदी मूल्यांकन में किसी भी प्रकार के औपचारिक प्रशिक्षण की आवश्यकता नहीं पड़ती।
 - g) सुस्वचि (Flavour) _____ और _____ का मिलाजुला प्रभाव है।
 - h) स्वाद पहचान परीक्षण में खट्टापन का परीक्षण _____ अम्ल से दर्शाया जाता है।

(5)

- i) एकाकी यूनिट में बीमार और नव खरीद पशुओं को कुछ समय के लिए अलग रखना _____ कहलाता है।
- j) मीट संयंत्र में हस्त औजारों, चाकुओं और आरों की साफ-सफाई और रोगाणुनाशक _____ ° सेन्टीग्रेड के पानी से किया जाना चाहिए।
- k) एंट्रोकोकि (enterococci) का प्रयोग कई बार जल परीक्षण में _____ के सूचकों के रूप में किया जाता है।
- l) _____ अम्ल का प्रयोग, मृत पशु को स्वच्छ बनाने के लिए किया जाता है।

2. क) थोक पैकेजिंग की परिवहनशीलता की परख में प्रयुक्त विविध परीक्षणों की चर्चा कीजिए। 4

ख) ताजे मीट के अल्पकालिक भंडारण के लिए किस किस्म की पैकेजिंग का अनुसरण किया जाना चाहिए? 3

ग) पके हुए (cooked) मीट उत्पादों के पैकेजिंग उद्देश्यों की चर्चा कीजिए। 3

3. क) खाद्य पैकेज की डिज़ाइन में महत्वपूर्ण विचारणीय बिंदुओं की चर्चा कीजिए। 4

ख) विभिन्न लचीली पैकेजिंग सामग्रियों के नाम लिखिए। ऐल्युमिनियम फॉयल के बारे में सविस्तार लिखिए। 3

ग) पॉलिथीलिन (पी ई) फिल्म के गुणधर्मों पर विस्तृत नोट लिखिए। 3

4. क) परिवर्तित वायुमंडलीय पैकेजिंग क्या है? 2

ख) संवेदी मूल्यांकन के अनुप्रयोगों की सूची बनाइए। 2

ग) हेडोनिक पैमाना क्या है? इसे कैसे संरचित किया जाता है? 3

घ) विशिष्ट संवेदी पैनेल के चयन संबंधी मानदंड क्या है? 3

(6)

5. क) खाद्य सुरक्षा से क्या अभिप्राय है? प्रसंस्कृत मीट की कुकिंग और भंडारण के दौरान आप खाद्य सुरक्षा कैसे सुनिश्चित करेंगे? 4
ख) अच्छे अपमार्जक के गुणधर्मों की सूची बनाइए। 4
ग) विसंक्रमण क्या है? 2
6. क) फुटकर केंद्रों में गुणवत्ता आश्वासन व्यवहारों की चर्चा कीजिए। 4
ख) साफ और सुरक्षित मीट के उत्पादन में स्वास्थ्यकर (hygiene) की भूमिका क्या है? 3
ग) मीट कर्मिकों की निजी स्वच्छता पर विस्तृत नोट लिखिए। 3
7. क) मीट विकृति के कारण लिखिए। 4
ख) अंडों की स्वच्छता में सम्मिलित चरणों का वर्णन कीजिए। 3
ग) भारतीय मीट विनियमों पर नोट लिखिए। 3
8. संक्षेप में किन्हीं चार पर नोट लिखिए। $4 \times 2.5 = 10$
क) लेमिनेट
ख) निर्वात पैकेजिंग
ग) त्रिकोणीय परीक्षण (Triangle)
घ) अच्छे विनिर्माण व्यवहार (जी एम पी)
च) मृत पशु की साफ-सफाई



No. of Printed Pages : 12

BPVI-025

DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY
(DMT)

Term-End Examination

June, 2020

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

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

Note : (i) Attempt five questions in all.

(ii) Question No. 1 is compulsory.

(iii) All questions carry equal marks.

1. (a) Write 'True' or 'False' (any *five*) : 1 each

(i) Packaging improves the existing
quality of a product.

P. T. O.

[2]

BPVI-025

- (ii) Retail packages are very decorative.
- (iii) Chewing gum is desirable for sensory panelist.
- (iv) There is a no harm in consuming raw eggs.
- (v) Carcass splitting saw should be sterilized with hot water at 71°C , after use on each carcass.
- (vi) Spoilage of eggs is caused mainly by Gram-negative bacteria.

(b) Fill in the blanks (any *five*): 1 each

- (i) Polyethylene film can be safely used upto a temperature of _____ $^{\circ}\text{C}$.
- (ii) In India, preferred aseptic packaging system is _____.

[3]

BPVI-025

(iii) Nitrogen is used in MAP as an _____ gas.

(iv) Specialized panel requires _____ number of persons as compared to consumer panel.

(v) Fat obtained from pig/pork carcass is known as _____.

(vi) Green rot in eggs is caused by _____ spp.

2. (a) What are the important considerations in the designing of a food package? 4

(b). Define a composite film. What are the advantages of a laminate? 4

(c) Write a brief note on aluminium foil. 2

[4]

BPVI-025

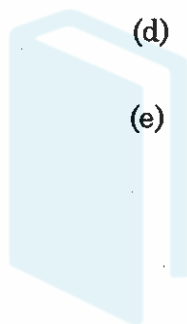
3. (a) What are the characteristics of bulk packaging ? Name the tests that are used to check the transport worthiness of bulk packages. 5
- (b) What is the recommended ratio of different gases for MAP of dressed poultry ? 2
- (c) What are the objectives of packaging cooked meat products ? Name the packaging films used to package such products. 3
4. (a) Write a brief note on the packaging of dehydrated meat. 2
- (b) Describe the requirements of a sensory evaluation room. 4
- (c) Write a note on *four* basic tastes of meat. 4
5. (a) Write a note on triangle test. 3

- (b) What is a hedonic scale ? How is it structured and used in descriptive sensory evaluation ? 4
- (c) Write a note on Indian regulations for meat and meat products. 3
6. (a) What do you mean by quality assurance ? Describe quality assurance practices for food at the kitchen level. 5
- (b) Write a brief note on probiotics. 2
- (c) Describe general steps in the cleaning and sanitation of meat premises. 3
7. (a) What should be the properties of a good sanitizer ? 4
- (b) Describe the methods of carcass sanitation. 4
- (c) What is meant by biosecurity ? 2

8. Write short notes on any *four* of the following :

$2\frac{1}{2}$ each

- (a) Cellophane
- (b) Vacuum Packaging
- (c) Consumer Evaluation
- (d) Disinfection
- (e) Spoilage of meat



ignou

ASSIGNMENT GURU

www.ignouassignmentguru.com

BPVI-025

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2020

बी.पी.वी.आई.-025 : मीट पैकेजिंग एवं

गुणवत्ता आश्वासन

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : (i) कुल पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

(ii) प्रश्न क्र. 1 अनिवार्य है।

(iii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. (क) सही या गलत लिखिए (कोई पाँच) : प्रत्येक 1

(i) पैकेजिंग से उत्पाद की मौजूदा गुणवत्ता बेहतर बनती है।

P. T. O.

(ii) रिटेल (फुटकर) पैकेज बेहद सजावटी होते हैं।

(iii) चुइंगम (chewing gum) चबाना संवेदी पैनल सदस्य के लिए वांछनीय है।

(iv) कच्चा अंडा खाने से शरीर को कोई नुकसान नहीं होता।

(v) प्रत्येक मृत पशु (carcass) पर इस्तेमाल के बाद, 'मृत पशु' को टुकड़ों में बाँटने वाली आरी को 71° से. पर खौलते पानी से कीटाणुरहित बनाया जाना चाहिए।

(vi) अंडों में खराबी का मुख्य कारण ग्रैम-नैगेटिव कीटाणु (बैक्टीरिया) है।

(ख) रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए (कोई पाँच) :

प्रत्येक 1

(i) पॉलिथीन फिल्म का सुरक्षित इस्तेमाल

°से तापमान तक सीमित है।

[9]

BPVI-025

(ii) भारत में पसंदीदा कीटाणुरहित
पैकेजिंग सिस्टम है।

(iii) एम. ए. पी. में नाइट्रोजन का प्रयोग
गैस के रूप में किया जाता है।

(iv) उपभोक्ता पैनल की तुलना में विशिष्ट पैनल
के तहत व्यक्तियों का होना जरूरी
है।

(v) मृत सूअर/पोर्क से प्राप्त वसा

www.ignouassignmentguru.com कहलाती है।

(vi) अंडों में हरी सड़न का कारण

ए. पी. पी. है।

2. (क) खाद्य पैकेज की रूपरेखा तैयार करते समय किन
महत्वपूर्ण बिन्दुओं को ध्यान में रखना जरूरी है ?

[10]

BPVI-025

(ख) सम्मिश्रित फिल्म की परिभाषा दीजिए। लैमिनेट के फायदे क्या हैं ? 4

(ग) एल्युमिनियम फॉयल पर संक्षेप में नोट लिखिए। 2

3. (क) थोक पैकेजिंग की विशेषताएँ क्या हैं ? थोक पैकेजों की परिवहन क्षमता की जाँच-परख के परीक्षणों के नाम लिखिए। 5

(ख) सुसज्जित (dressed) पोल्ट्री के एम. ए. पी. के लिए विभिन्न गैसों का सुझाया गया अनुपात क्या है ? 2

(ग) पके हुए (cooked) मीट उत्पादों के पैकेजिंग के उद्देश्य क्या हैं ? ऐसे उत्पादों के पैकेज में प्रयुक्त पैकेजिंग फिल्मों के नाम लिखिए। 3

4. (क) निर्जीलित मीट की पैकेजिंग पर संक्षेप में नोट लिखिए। 2

(ख) संवेदी मूल्यांकन कक्ष की अनिवार्यताओं का वर्णन कीजिए। 4

(ग) मीट के चार बुनियादी स्वादों पर नोट लिखिए। 4

5. (क) त्रिभुज परीक्षण पर नोट लिखिए। 3

(ख) हेडोनिक स्केल क्या है ? इसकी संरचना कैसे तैयार की जाती है और व्याख्यात्मक संवेदी मूल्यांकन में इसका प्रयोग कैसे किया जाता है ?

(ग) भारतीय मीट एवं मीट उत्पाद विनियमों पर नोट लिखिए। 4

6. (क) गुणवत्ता आश्वासन से आप क्या समझते हैं ?
किचन स्तर पर खाद्य पदार्थों के लिए गुणवत्ता आश्वासन संबंधी व्यवहारों का वर्णन कीजिए। 5

(ख) प्रोबायोटिक्स पर संक्षेप में नोट लिखिए। 2

[12]

BPVI-025

(ग) मीट परिसरों की साफ-सफाई एवं स्वच्छता के लिए आमतौर पर उठाए जाने वाले कदमों का वर्णन कीजिए। 3

7. (क) एक अच्छे स्वच्छक के गुणधर्म क्या होने चाहिए ? 4

(ख) मृत पशु की साफ-सफाई की विधियों का वर्णन कीजिए। 4

(ग) जैवसुरक्षा से आप क्या समझते हैं ? 4

8. निम्नलिखित में से किन्हीं चार पर संक्षेप में नोट लिखिए : प्रत्येक 2½

(क) सेलोफेन

(ख) निर्वात पैकेजिंग

(ग) उपभोक्ता मूल्यांकन

(घ) विसंक्रमण

(ङ) मीट में खराबी

BPVI-025

660
120

DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY (DMT)

Term-End Examination

February, 2021

BPVI-025 : MEAT PACKAGING AND QUALITY ASSURANCE

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : Attempt any **five** questions. All questions carry equal marks.

1. (a) Write 'True' or 'False' (any **five**) : $5 \times 1 = 5$

- (i) Packaging protects the product from physical and chemical changes.
- (ii) Meat should never be frozen without packaging.
- (iii) Persons suffering from cold should not participate in taste panel.
- (iv) We can reheat a meat product as many times as required.
- (v) Sodium hydroxide (caustic soda) is an acidic detergent.
- (vi) Slime formation is a definite visual sign of microbial growth.

(b) Fill in the blanks (any **five**) : 5×1=5

- (i) MST cellophane refers to a film which is _____, _____ and transparent.
- (ii) Most commonly used test for evaluating the transport worthiness of packages is _____ test.
- (iii) Sensory evaluation laboratory is maintained at _____ °C.
- (iv) _____ packaging is ideal for large and uneven cuts of fresh meat.
- (v) For safe food production, poultry should be cooked at _____ °C.
- (vi) A substance that reduces the number of micro-organisms to an acceptable level is called a/an _____.

2. (a) Define food packaging. 2

(b) Enlist six rigid packaging containers. 3

(c) What do you mean by shrink film ? 2

(d) Write a note on metal cans. 3

3. (a) What are the characteristics of retail packaging ? 4

(b) Describe the packaging for short-term storage of fresh meat. 3

(c) How does vacuum packaging differ from modified atmosphere packaging ? 3

4. (a) Write a brief note on freezer burn. 2
- (b) Differentiate between specialized sensory panel and consumer panel. 4
- (c) Who can become a good sensory panelist ? List out the basic considerations. 4
5. (a) Write a note on ranking test. 3
- (b) What are difference tests ? Describe their utility in sensory evaluation. 4
- (c) What do you understand by hygiene ? Describe its role in clean meat production. 3
6. (a) Write eight simple rules to control the quality and safety of your food. 4
-
- (b) Write a brief note on biosecurity. 2
- (c) Write established cleaning procedure in a food area. 4
7. (a) Define spoilage. Write down the factors responsible for food spoilage. 4
- (b) Describe the approaches used for carcass sanitation. 4
- (c) What do you mean by a probiotic ? 2

8. Write short notes on any ***four*** of the following :

$$4 \times 2 \frac{1}{2} = 10$$

- (a) Polyethylene (PE)
- (b) Aseptic packaging
- (c) Sensory attributes of meat
- (d) HACCP
- (e) Spoilage of eggs



www.ignouassignmentguru.com

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

सत्रांत परीक्षा

फरवरी, 2021

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. (क) 'सही' या 'गलत' लिखिए (कोई पाँच) : $5 \times 1 = 5$

(i) पैकेजिंग से उत्पाद को भौतिक एवं रासायनिक परिवर्तनों से सुरक्षा प्राप्त होती है।

(ii) मीट को कभी भी पैकेजिंग के बिना हिमशीतित नहीं करना चाहिए।

(iii) जुकाम/सर्दी (cold) से ग्रस्त व्यक्तियों को टेस्ट पैनल का हिस्सा नहीं बनना चाहिए।

(iv) मीट उत्पाद को अपनी आवश्यकतानुसार जितनी बार चाहें, उतनी ही बार पुनः गर्म किया जा सकता है।

(v) सोडियम हाइड्रोक्साइड (कॉस्टिक सोडा) अम्लीय अपमार्जक है।

(vi) चिपचिपे पदार्थ (Slime) का बनना, सुनिश्चित रूप से सूक्ष्मजीवीय वृद्धि का नज़र आने वाला संकेत है।

(ख) रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए (कोई पाँच) : $5 \times 1 = 5$

- (i) एम.एस.टी. सेलोफेन का आशय ऐसी फिल्म (परत) से है जो _____, _____ और पारदर्शी हो ।
- (ii) पैकेजों की परिवहन क्षमता के मूल्यांकन में सर्वाधिक सामान्य रूप से प्रयुक्त परीक्षण, _____ परीक्षण है ।
- (iii) संवेदी मूल्यांकन प्रयोगशाला का रखरखाव _____ से. पर किया जाता है ।
- (iv) _____ पैकेजिंग, ताज़े मीट के बड़े और असमुचित कटे हुए टुकड़ों के लिए आदर्श पैकेजिंग मानी जाती है ।
- (v) सुरक्षित खाद्य उत्पादन के लिए, पोल्ट्री को _____ से. पर पकाना चाहिए ।
- (vi) सूक्ष्मजीवों की संख्या को स्वीकार्य स्तर तक घटाने वाला पदार्थ, _____ कहलाता है ।

2. (क) खाद्य पैकेजिंग की परिभाषा दीजिए । 2

(ख) किन्हीं छह सख्त (rigid) पैकेजिंग डिब्बों की सूची बनाइए । 3

(ग) संकुचित (shrink) फिल्म से आप क्या समझते हैं ? 2

(घ) धातु से बने डिब्बों पर टिप्पणी लिखिए । 3

3. (क) फुटकर पैकेजिंग की विशेषताएँ क्या हैं ? 4

(ख) ताज़े मीट के लघुकालिक भंडारण के लिए पैकेजिंग का वर्णन कीजिए । 3

(ग) निर्वात पैकेजिंग, परिवर्तित वायुमंडलीय पैकेजिंग से भिन्न कैसे होती है ? 3

4. (क) फ्रीज़र बर्न पर संक्षेप में टिप्पणी लिखिए । 2
- (ख) विशिष्ट संवेदी पैनेल और उपभोक्ता पैनेल में अंतर स्पष्ट कीजिए । 4
- (ग) एक अच्छा संवेदी पैनेलिस्ट कौन बन सकता है ? इस संबंध में बुनियादी अनिवार्य बिंदुओं की सूची बनाइए । 4
5. (क) श्रेणीकरण परीक्षण पर टिप्पणी लिखिए । 3
- (ख) विभेदन (डिफ्रेंस) परीक्षण क्या हैं ? संवेदी मूल्यांकन में इनकी उपयोगिता का वर्णन कीजिए । 4
- (ग) स्वास्थ्य-रक्षा (हाइजीन) से आप क्या समझते हैं ? स्वच्छ मीट उत्पादन में इसकी भूमिका का वर्णन कीजिए । 3
6. (क) अपने खाद्य-पदार्थ की गुणवत्ता एवं सुरक्षा नियंत्रण के आठ साधारण नियम लिखिए । 4
- (ख) जैव-सुरक्षा पर संक्षेप में टिप्पणी लिखिए । 2
- (ग) खाद्य क्षेत्र में स्थापित साफ-सफाई की कार्यविधि लिखिए । 4
7. (क) विकृति की परिभाषा दीजिए । खाद्य विकृति के लिए उत्तरदायी कारकों को लिखिए । 4
- (ख) मृत पशु की स्वच्छता में प्रयुक्त दृष्टिकोणों का वर्णन कीजिए । 4
- (ग) प्रोबायोटिक से आप क्या समझते हैं ? 2

8. निम्नलिखित में से किन्हीं चार पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ

लिखिए :

$$4 \times 2 \frac{1}{2} = 10$$

- (क) पॉलिएथिलीन (पी.ई.)
- (ख) कीटाणुरहित पैकेजिंग
- (ग) मीट की संवेदी (सहज) विशेषताएँ
- (घ) हैस्प (एच.ए.सी.सी.पी.)
- (ङ) अंडों में खराबी



IGNOU

ASSIGNMENT GURU

www.ignouassignmentguru.com