

No. of Printed Pages : 6

BPVI-017

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY
(DDT)**

Term-End Examination

December, 2024

BPVI-017 : QUALITY ASSURANCE

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

Note : (i) Attempt any **five** questions.

(ii) All questions carry equal marks.

(iii) All parts of the question must be attempted together.

1. Define any **ten** of the following : 10×1=10

- (i) Quality
- (ii) Food safety
- (iii) Food-borne illness
- (iv) Food hazards
- (v) Nutritional value
- (vi) Chemical preservatives

- (vii) Good manufacturing practices
 - (viii) Food additive
 - (ix) Organic food
 - (x) PFA
 - (xi) IDF
2. (a) What are the *five* basic quality control activities ? 5
- (b) How is the quality control management system implemented in an organisation ? 5
3. (a) Explain the theory and procedure for conducting alcohol test and clot on boiling test. 5
- (b) How can the presence of starch be detected in milk ? 5
4. (a) Give the method for detection of sugar in milk. 5
- (b) Describe the principle and procedure of phosphatase test. 5
5. What is the principle and procedure of Gerber method ? 10

6. (a) Explain the various factors affecting sensory evaluation. 5
- (b) Explain the *five* undesirable attributes of Ghee. 5
7. (a) Name the *five* parameters of testing the glass containers used as a packaging material. 5
- (b) Name any *five* parameters for testing corrugated boards and explain the procedure for testing any *one* of the parameters. 5
8. Write short notes on any *two* of the following :
2×5=10
- (i) Standard plate count of milk
 - (ii) Coliform count of milk
 - (iii) Determination of SNF in milk

BPVI-017**डेरी प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा (डी.डी.टी.)****सत्रांत परीक्षा****दिसम्बर, 2024****बी.पी.वी.आई-017 : गुणवत्ता आश्वासन***समय : 2 घण्टे**अधिकतम अंक : 50***नोट :** (i) *किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।*(ii) *सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।*(iii) *प्रश्न-विशेष के सभी भागों के उत्तर साथ-साथ दीजिए।***1. निम्नलिखित में से किन्हीं दस को परिभाषित कीजिए :****10×1=10**

- (i) गुणवत्ता
- (ii) खाद्य सुरक्षा
- (iii) खाद्य-वाहित रोग
- (iv) खाद्य संकट
- (v) पोषण मान

- (vi) रासायनिक परिरक्षक
- (vii) श्रेष्ठ विनिर्माण प्रथाएँ
- (viii) खाद्य योगज
- (ix) जैविक खाद्य पदार्थ
- (x) पी. एफ. ए.
- (xi) आई. डी. एफ.
2. (क) गुणवत्ता नियंत्रण सम्बन्धी **पाँच** मूल क्रियाएँ कौन-सी हैं ? 5
- (ख) किसी संगठन में गुणवत्ता प्रबंधन प्रणाली का कार्यान्वयन किस प्रकार किया जाता है ? 5
3. (क) ऐल्कोहॉल परीक्षण और उबालने पर थक्का जमने के परीक्षण के सिद्धान्त और क्रियाविधि की व्याख्या कीजिए। 5
- (ख) दूध में स्टार्च की उपस्थिति का पता किस प्रकार लगाया जाता है ? 5
4. (क) दूध में शर्करा का पता लगाने की विधि का उल्लेख कीजिए। 5
- (ख) फॉस्फेटेज परीक्षण के सिद्धान्त और क्रियाविधि का वर्णन कीजिए। 5

5. गर्बर पद्धति का सिद्धान्त और क्रियाविधि क्या है ? 10
6. (क) संवेदी मूल्यांकन को प्रभावित करने वाले विभिन्न घटकों की व्याख्या कीजिए। 5
- (ख) घी के पाँच अवांछित गुणों की व्याख्या कीजिए। 5
7. (क) पैकेजिंग सामग्री के रूप में उपयोग किए जाने वाले काँच के पात्र के परीक्षण के पाँच प्राचलों के नाम लिखिए। 5
- (ख) लहरदार बोर्ड के परीक्षण के किन्हीं पाँच प्राचलों के नाम लिखिए और उनमें से किसी एक प्राचल के परीक्षण की क्रियाविधि की व्याख्या कीजिए। 5
8. निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : $2 \times 5 = 10$
- (i) दूध की मानक प्लेट गणना
- (ii) दूध की कोलीफॉर्म गणना
- (iii) दूध में वसा रहित ठोस (एस. एन. एफ.) का निर्धारण

× × × × × × ×