

No. of Printed Pages : 8

BPVI-025

**DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY
(DMT)**

Term-End Examination

December, 2024

**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) Bulk packaging involves use of
packaging material.
- (b) In India, preferred aseptic packaging
system is
- (c) Nitrogen is used in MAP as gas.

- (d) Canned meat is shelf stable at ambient temperature for years.
- (e) Meat inspection at abattoir is focused on both and post-mortem inspection.
- (f) A chemical agent which destroys disease causing organisms is called
- (g) All equipments used for meat processing should be cleaned and before starting the main operation i.e., slaughter or product processing.
- (h) Tenderness with the increase in the age of the animal.
- (i) A panel consists of small number of properly selected and trained persons usually 5 to 10.
- (j) Sour test is represented by acid in the taste recognition test.

- (k) Knives, saws and other hand tools should be cleaned and sterilized with hot water at °C temperature.
- (l) The first commercial flexible film used for food packaging was
2. (a) List out different functions of a food package. 5
- (b) Classify the types of packaging materials and describe any *one*. 5
3. (a) Enlist sensory attributes of a meat product and explain any *one* attribute. 5
- (b) How will you train the sensory panelists ? 5
4. (a) Write a note on packaging of cooked meat products. 5
- (b) How will you assess the transport worthiness of bulk containers ? 5
5. (a) What are the quality assurance practices at kitchen level ? 5
- (b) What are the important properties of a good detergent ? 5

6. (a) Write in brief about the sanitary indices that can be used in food industry to assess sanitary practices. 5
- (b) Explain MAP. 5
7. (a) Give the requirements to become a sensory panelist. 5
- (b) How will you design a sensory evaluation room and what are the facilities required in sensory evaluation laboratory ? 5
8. Explain any *two* of the following : 2×5=10
- (a) Triangle test
- (b) Packaging of dehydrated meat
- (c) Spoilage of chicken

BPVI-025**माँस प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा (डी. एम. टी.)****सत्रांत परीक्षा****दिसम्बर, 2024****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 (कोई दस) : $10 \times 1 = 10$

(क) थोक पैकेजिंग में पैकेजिंग सामग्रियों

का उपयोग किया जाता है।

(ख) भारत में प्राथमिक रूप से उपयोग की जाने वाली

पूतिहीन पैकेजिंग प्रणाली है।

- (ग) एम. ए. पी. में नाइट्रोजन का उपयोग
गैस के रूप में किया जाता है।
- (घ) डिब्बाबंद मांस, परिवेशी तापमान पर
वर्षों तक निधानी रूप से स्थिर रहता है।
- (ङ) वधशाला में माँस का निरीक्षण और
पोस्टमार्टम एवं निरीक्षण दोनों पर केंद्रित होता है।
- (च) रोग पैदा करने वाले जीवों को नष्ट कर देने वाले
रासायनिक कर्मक को कहते हैं।
- (छ) मांस को संसाधित करने सम्बन्धी प्रमुख कार्य
(अर्थात् वध करने या उत्पाद संसाधित) करने के
लिए उपयोग किए जाने वाले सभी उपकरण साफ
तथा होने चाहिए।
- (ज) पशु की उम्र बढ़ने पर उसकी मृदुता
हो जाती है।
- (झ) पैनल में कम संख्या सामान्यतः 5 से
10 में उचित रूप से चयनित और प्रशिक्षित
व्यक्ति होते हैं।
- (ञ) स्वाद पहचान परीक्षण में खट्टा स्वाद
अम्ल द्वारा प्रदर्शित होता है।

- (ट) चाकुओं, आरी, हाथ के अन्य उपकरणों आदि को °C के गर्म जल से साफ और निर्जर्मीकृत किया जाता है।
- (ठ) खाद्य पदार्थ की पैकेजिंग के लिए उपयोग की गई पहली लचीली फिल्म थी।
2. (क) खाद्य पैकेट के विभिन्न कार्यों की सूची बनाइए।
5
- (ख) पैकेजिंग सामग्रियों के प्रकारों को वर्गीकृत कीजिए और उनमें से किसी **एक** का वर्णन कीजिए। 5
3. (क) माँस उत्पाद की संवेदी विशेषताओं की सूची बनाइए और उनमें से किसी **एक** विशेषता की व्याख्या कीजिए। 5
- (ख) संवेदी पैनल के सदस्यों को आप किस प्रकार प्रशिक्षित करेंगे ? 5
4. (क) पके हुए माँस उत्पादों की पैकेजिंग पर टिप्पणी लिखिए। 5
- (ख) आप थोक पात्रों की परिवहनशीलता का मूल्यांकन किस प्रकार करेंगे ? 5

5. (क) रसोई के स्तर पर गुणवत्ता आश्वासन के तरीके कौन-से हैं ? 5
- (ख) अच्छे अपमार्जक के प्रमुख गुण कौन-से हैं ? 5
6. (क) खाद्य उद्योगों में स्वच्छता व्यवहारों का मूल्यांकन करने के लिए उपयोग की जाने वाली स्वच्छता सूचियों (sanitary indices) के बारे में संक्षेप में लिखिए। 5
- (ख) एम. ए. पी. की व्याख्या कीजिए। 5
7. (क) संवेदी पैनल का सदस्य बनने के लिए क्या आवश्यकताएँ होती हैं ? 5
- (ख) आप संवेदी मूल्यांकन कक्ष को किस प्रकार डिजाइन करेंगे और संवेदी मूल्यांकन प्रयोगशाला में किस प्रकार की सुविधाओं की आवश्यकता होती है ? 5
8. निम्नलिखित में से किन्हीं दो की व्याख्या कीजिए :

2×5=10

- (क) त्रिकोणीय परीक्षण
- (ख) निर्जलीकृत माँस की पैकेजिंग
- (ग) मुर्गियों का दूषण

× × × × × × ×