No. of Printed Pages : 10 **BPVI–025**

DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY (DMT)

Term-End Examination

December, 2025

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*) : 5×1=5

    (i) Packaging helps in the marketing of a food product.

    (ii) Use of black polyethylene bags is not desirable for packaging fresh meat.

(iii) Persons suffering from cold can participate in taste panel.

(iv) A hungry person is the best judge about the acceptability of a meat product in the market.

(v) Use of quarantine facility for isolation of incoming animals is necessary.

(vi) The ground meat should be cooked to an internal temperature of 50°C for safe food.

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

(i) In India, preferred aseptic packaging system is called as …………… .

(ii) Nitrogen gas is used in MAP as …………. gas.

(iii) Persons with strong likes and dislikes generally perform …………. in sensory evaluation.

(iv) Texture of a food product is perceived by the senses of touch, hearing and ………….. .

(v) Meat is a potential vehicle for the …………… of disease producing organisms.

(vi) Fat obtained from pig carcass is known as ……………… .

2. (a) Describe various considerations in the designing of a food package. 5

(b) What are the properties of cellophane and polyethylene as packaging film ? 5

3. (a) Write down the characteristics and utility of retail packaging. 5

(b) Describe the objectives and methods for the packaging to cooked meat products. 5

4. (a) Define Sensory Evaluation. Differentiate between Specialized Sensory Panel and Consumer Panel. 5

(b) Write a detailed note on the facilities provided in the Sensory Evaluation Room. 5

5. (a) What is meant by descriptive tests in sensory evaluation ? Discuss its uses. 5

(b) Describe the importance of hedonic scale in sensory evaluation. How is the eating pleasure of meat structured into various descriptions on this scale ? 5

6. (a) Enlist the quality assurance practices at the kitchen level to reduce the risk of food-borne illness. 5

(b) Name the *seven* principles of a HACCP programme for safe food production. 5

7. (a) What is spoilage ? Write the factors responsible for spoilage of fresh meat. 5

(b) Write the steps involved in the sanitization of eggs. 5

8. Write notes on any *two* of the following : 2×5=10

(a) Aseptic packaging of liquid foods

(b) Modified atmosphere packaging

(c) Good Manufacturing Practices (GMP)

(d) Carcass sanitation

BPVI–025

मांस प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा

(डी.एम.टी.)

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2025

बी.पी.वी.आई.–025 : मांस की पैकेजिंग और गुणवत्ता आश्वासन

समय : 2 घण्टे *अधिकतम अंक : 50*

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

---

1. (क) सही **अथवा** गलत लिखिए (कोई **पाँच**) : 5×1=5

   (i) पैकेजिंग, खाद्य पदार्थ के विपणन में सहायक होती है।

(ii) ताजे मांस की पैकेजिंग के लिए काले रंग की पॉलीएथिलीन थैलियों का इस्तेमाल करना अपेक्षित नहीं होता।

(iii) सर्दी–जुकाम से पीड़ित व्यक्ति संवेदी मूल्यांकन पैनल में भागीदारी कर सकते हैं।

(iv) एक भूखा व्यक्ति बाजार में मांस उत्पाद की स्वीकार्यता की सबसे अच्छी तरह से परख कर सकता है।

(v) आने वाले पशुओं के पृथक्करण के लिए संगरोध (क्वारेण्टाइन) की सुविधा का उपयोग आवश्यक है।

(vi) पिसे मांस को 50°C के आंतरिक तापमान पर गर्म करना चाहिए ताकि वह खाने के लिए सुरक्षित रहे।

(ख) रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए (कोई **पाँच**) : 5×1=5

(i) भारत में, प्राथमिक रूप से उपयोग की जाने वाली पूर्तिहीन पैकेजिंग प्रणाली को .... के नाम से जाना जाता है।

(ii) एम.ए.पी. में नाइट्रोजन गैस का उपयोग .... गैस के रूप में किया जाता है

(iii) प्रबल पसंदगी और नापसंदगी वाले व्यक्ति आमतौर पर प्रदर्शन करते संवेदी मूल्यांकन में .... हैं।

(iv) खाद्य उत्पाद के गठन की अनुभूति स्पर्श, श्रवण और .... के संवेदनों से होती है।

(v) मांस, रोग उत्पन्न करने वाले जीवों के .... के लिए प्रभावी साधन है।

(vi) सूअर के शव से प्राप्त होने वाली चरबी को .... के नाम से जाना जाता है।

2. (क) खाद्य पैकेट की रूपरेखा बनाते समय, ध्यान रखे जाने वाले विभिन्न महत्वपूर्ण बिन्दुओं का वर्णन कीजिए। 5

(ख) पैकेजिंग फिल्म के रूप में सेलोफेन और पॉलिएथिलीन के गुण क्या हैं ? 5

3. (क) खुदरा पैकेजिंग की विशेषताएँ और उपयोगिता को लिखिए। 5

(ख) पके हुए मांस के उत्पादों की पैकेजिंग के उद्देश्य और विधियाँ लिखिए। 5

4. (क) संवेदी मूल्यांकन को परिभाषित कीजिए। विशेषज्ञ संवेदी पैनल और उपभोक्ता पैनल में अंतर स्पष्ट कीजिए। 5

(ख) संवेदी मूल्यांकन कक्ष में उपलब्ध कराई जाने वाली सुविधाओं पर विस्तृत टिप्पणी लिखिए। 5

5. (क) संवेदी मूल्यांकन में विवरणात्मक परीक्षण से क्या अभिप्राय है ? इसके उपयोगों की चर्चा कीजिए। 5

(ख) संवेदी मूल्यांकन में सुखदायी पैमाने (हेडोनिक स्केल) के महत्व का वर्णन कीजिए। माँस खाने के लुत्फ को इस पैमाने के विभिन्न विवरणों में किस प्रकार क्रम–व्यवस्थित किया जा सकता है ? 5

6. (क) खाद्यजनित रोगों के जोखिम को कम करने के लिए रसोई के स्तर पर गुणवत्ता आश्वासन के तरीकों की सूची तैयार कीजिए। 5

(ख) सुरक्षित खाद्य उत्पादन के लिए एच.ए.सी.सी.पी. कार्यक्रम के **सात** सिद्धांतों के नाम लिखिए। 5

7. (क) दूषण क्या है ? ताजे मांस के दूषण के लिए उत्तरदायी कारक कौन–से हैं ? 5

(ख) अंडों की स्वच्छता (रोगाणुनाशन) से संबंधित चरण कौन–से हैं ? 5

8. निम्नलिखित में से किन्हीं **दो** पर टिप्पणियाँ लिखिए : $2\times5=10$

(क) तरल खाद्य पदार्थों की पूर्तिहीन पैकेजिंग

(ख) रूपांतरित वायुमण्डल में पैकेजिंग

(ग) अच्छे निर्माण के तरीके (जी.एम.पी.)

(घ) शव की स्वच्छता (रोगाणुनाशन)

× × × × ×