

No. of Printed Pages : 6

BPVI-017

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY
(DDT)**

Term-End Examination

June, 2026

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 a question shall be attempted together.

1. Define any *five* of the following terms :

5×2=10

- (a) Food hazards
- (b) Prions
- (c) Flavour
- (d) Total Quality Management
- (e) Heavy Metals

2. Give the principle and procedure for determining SNF and Total Solids in milk. 10
3. Explain the principle and procedure of any of the *two* tests : 2×5=10
 - (a) Methylene Blue Reduction test
 - (b) Rosalic acid test
 - (c) Pyne's method
4. Explain the different steps in implementation of quality management system. 10
5. (a) Explain the role of primary senses in judging dairy products. 5
 - (b) Explain any *four* undesirable attributes of ghee. 5
6. (a) Write various steps involved in HACCP. 6
 - (b) Write the function of water bath, Muffle Furnace, Magnetic stirrer and Moisture balance in laboratory. 4

7. Explain any *two* of the following : $2 \times 5 = 10$
- (a) Food additives
 - (b) Antioxidants
 - (c) Stabilizers
 - (d) Beta carotene
8. Write short notes on any *two* of the following : $2 \times 5 = 10$
- (a) Gerber method
 - (b) Measurement of titratable acidity of milk
 - (c) Mineral oil test
 - (d) Platform tests

BPVI-017**डेरी प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा (डी.डी.टी.)****सत्रांत परीक्षा****जून, 2026****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) किसी भी एक प्रश्न के सभी भागों के उत्तर एक साथ दीजिए।

1. निम्नलिखित में से किन्हीं पाँच शब्दों को परिभाषित कीजिए :

5×2=10

(क) खाद्य संकट

(ख) प्रियाँन

(ग) सुरुचिक

(घ) कुल गुणवत्ता प्रबन्ध

(ङ) भारी धातुएँ

2. दूध में एस.एन.एफ. और कुल ठोसों के निर्धारण के सिद्धांत और क्रियाविधि लिखिए। 10
3. निम्नलिखित में से किन्हीं दो का परीक्षण करने के सिद्धान्त और क्रियाविधि की व्याख्या कीजिए : $2 \times 5 = 10$
- (क) मेथीलीन ब्लू अपचयन परीक्षण
- (ख) रोज़ेलिक अम्ल परीक्षण
- (ग) पाईन विधि
4. गुणवत्ता प्रबंधन प्रणाली के कार्यान्वयन से संबंधित विभिन्न चरणों की व्याख्या कीजिए। 10
5. (क) डेरी उत्पादों के निर्णयन में प्राथमिक इंद्रियों की भूमिका की व्याख्या कीजिए। 5
- (ख) घी के किन्हीं चार अवांछित गुणों की व्याख्या कीजिए। 5
6. (क) संकट विश्लेषण क्रांतिक नियंत्रण बिंदु (एच.ए.सी.सी. पी.) से संबंधित विभिन्न चरण लिखिए। 6
- (ख) प्रयोगशाला में वाटर बाथ, मफल भट्टी, चुंबकीय विलोडक और नमी तुला के कार्य लिखिए। 4

7. निम्नलिखित में से किन्हीं दो की व्याख्या कीजिए : $2 \times 5 = 10$

- (क) खाद्य योगज
- (ख) प्रतिऑक्सीकारक
- (ग) स्थिरीकारक
- (घ) बीटा कैरोटीन

8. निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : $2 \times 5 = 10$

- (क) गर्बर विधि
- (ख) दूध की अनुमापी अम्लता का मापन
- (ग) खनिज तेल परीक्षण
- (घ) प्लेटफॉर्म परीक्षण

× × × × ×