

No. of Printed Pages : 9

BPVI-025

**DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY
(DMT)**

Term-End Examination

June, 2026

**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 first man-made plastic material is which is a mixture of cellulose nitrate and camphor.
 - (b) Aluminium foil, paper, plastic films are examples of packaging materials.
 - (c) Metal cans are primarily used for commercially food products.

- (d) Most important test to evaluate transport worthiness of bulk container is test.
- (e) Nitrogen is used in MAP as an gas.
- (f) No formal training is required in type of sensory evaluation.
- (g) Sensory evaluation laboratory is maintained at°C for conducive working.
- (h) Temporary separation of sick and newly purchased animals in unit allows sufficient hygienic practices.
- (i) Water softening ability is one of the essential properties of an ideal
- (j) To prevent entry of harmful microbes in food chain, system is widely used in abattoir.
- (k) Flavour is a combined effect of taste and

- (l) Polyethylene can be safely used upto a temperature of °C.
2. (a) What are the function of a food package ? 5
- (b) List out different plastic films used as packaging materials. 5
3. (a) What are the packaging requirements for frozen meats and cured meats ? 4
- (b) Write about general steps in cleaning and sanitation of meat processing premises. 6
4. (a) What are the different types of sensory panels ? 3
- (b) Enlist the main sensory attributes for subjective and objective assessment of meat products and explain any *one* of them. 3+4
5. (a) Explain 'Hedonic scale' used in sensory evaluation of food products. 5
- (b) What is a sanitizer ? Write the properties of a good sanitizer. 2+3

6. (a) How will you prepare meat samples for presentation to sensory evaluation panelists ? 4
- (b) What do you mean by retail and bulk packaging of food products ? 6
7. (a) What management practices are needed in farm for production of healthy and pathogen free livestock ? 6
- (b) Write the steps involved in sanitization of eggs. 4
8. Write short notes on the following (any two) : $2 \times 5 = 10$
- (a) Modified Atmosphere Packaging (MAP)
- (b) Applications of sensory evaluation
- (c) Spoilage of eggs

BPVI-025**मांस प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा****(डी. एम. टी.)****सत्रांत परीक्षा****जून, 2026****बी.पी.वी.आई.-025 : मांस की पैकेजिंग और गुणवत्ता****आश्वासन**

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

(ii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. निम्नलिखित में से किन्हीं दस रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए। 10×1=10

(क) पहला मानव-निर्मित प्लास्टिक है, जो कि सेलुलोस नाइट्रेट और कपूर का मिश्रण होता है।

(ख) एल्यूमीनियम फॉयल, कागज, प्लास्टिक फिल्में पैकेजिंग सामग्रियों का उदाहरण हैं।

- (ग) वाणिज्यिक दृष्टि से खाद्य उत्पादों के लिए मुख्य रूप से धातु के डिब्बे इस्तेमाल किए जाते हैं।
- (घ) थोक पात्रों की परिवहनशीलता का मूल्यांकन करने का सर्वाधिक महत्वपूर्ण परीक्षण, परीक्षण है।
- (ङ) एम.ए.पी. के नाइट्रोजन का उपयोग गैस के रूप में किया जाता है।
- (च) प्रकार के संवेदी मूल्यांकन के लिए किसी औपचारिक प्रशिक्षण की आवश्यकता नहीं होती है।
- (छ) संवेदी मूल्यांकन प्रयोगशाला के तापमान को $^{\circ}\text{C}$ पर बनाए रखना चाहिए।
- (ज) इकाई में नए खरीदे और रोगी पशुओं में अस्थायी पृथक्करण, प्रभावी स्वच्छता व्यवहारों को सुनिश्चित करता है।
- (झ) जल मृदुकरण क्षमता आदर्श का एक अनिवार्य गुण है।

- (ज) खाद्य शृंखला में हानिकारक सूक्ष्मजीवों के प्रवेश को रोकने के लिए वधशाला में प्रणाली का व्यापक रूप से उपयोग किया जाता है।
- (ट) स्वादकर (फ्लेवर), स्वाद और का संयुक्त प्रभाव है।
- (ठ) पोलिएथिलीन काC^o तापमान तक सुरक्षित रूप से उपयोग किया जा सकता है।
2. (क) खाद्य पैकेट के क्या कार्य हैं ? 5
- (ख) पैकेजिंग सामग्रियों के रूप में विभिन्न प्रकार की प्लास्टिक फिल्मों की सूची तैयार कीजिए। 5
3. (क) हिमशीतित मांस और संसाधित मांस के लिए पैकेजिंग आवश्यकताएँ क्या हैं ? 4
- (ख) मांस परिसरों की सफाई और स्वच्छता के सामान्य चरणों के बारे में लिखिए। 6
4. (क) संवेदी पैनल के विभिन्न प्रकार कौन-से हैं ? 3

(ख) मांस उत्पादों के विषयपरक और वस्तुपरक मूल्यांकन के लिए प्रमुख संवेदी विशेषताओं को सूचीबद्ध कीजिए और उनमें से किसी एक विशेषता की व्याख्या कीजिए। 3+4

5. (क) खाद्य उत्पादों के संवेदी मूल्यांकन में उपयोग किए जाने वाले 'हीडोनिक स्केल' (सुखदायी पैमाना) की व्याख्या कीजिए। 5

(ख) 'स्वच्छता कर्मक' क्या है ? अच्छे स्वच्छता कर्मक के गुण लिखिए। 2+3

6. (क) संवेदी मूल्यांकन पैनल के सदस्यों के समक्ष प्रस्तुत करने के लिए आप मांस सेम्पलों को किस प्रकार निर्मित करेंगे ? 4

(ख) खाद्य उत्पादों की खुदरा और थोक पैकेजिंग से क्या अभिप्राय है ? 6

7. (क) फार्म पर स्वास्थ्यपूर्ण और रोगाणु-मुक्त पशुधन के उत्पादन के लिए किन प्रबन्धन व्यवहारों की आवश्यकता होती है ? 6

(ख) अंडों के रोगाणुनाशन के विभिन्न चरण लिखिए। 4

8. निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखिए : 2×5=10

(क) रूपांतरित वायुमंडल में पैकेजिंग (एम.ए.पी.)

(ख) संवेदी मूल्यांकन के उपयोग

(ग) अंडों का दूषण

× × × × ×