

No. of Printed Pages : 6

BPVI-017

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY
(DDT)**

Term-End Examination

December, 2025

BPVI-017 : QUALITY ASSURANCE

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

Note : Attempt any *five* questions. All questions carry equal marks. All parts of a question shall be attempted together.

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

2×5=10

- (a) Food safety
- (b) Food-borne illness
- (c) Genetically modified foods
- (d) Good manufacturing practices
- (e) Sensory characteristics
- (f) Texture

C-2440/BPVI-017

P. T. O.

2. Explain any *two* of the following : 5×2=10
- (a) Basic quality control activities
 - (b) Food hazards
 - (c) ISO 9000
3. (a) What are the objectives of Quality Council of India ? 5
- (b) What are the different functions of *Codex Alimentarius* ? 5
4. Explain the requirements for the sensory evaluation of food products. 10
5. Describe the method for determination of milk fat by Gerber method. 10
6. Explain the principle and procedure for conducting the following tests (any *two*) : 2×5=10
- (a) SNF of milk
 - (b) Phosphatase test
 - (c) Clot on boiling test

7. (a) Briefly describe the important groups of plastic materials used in packaging of dairy products. 7
- (b) Mention *three* properties of Aluminium foils. 3
8. Write short notes on any *two* of the following : 2×5=10
- (a) Aseptic cartons
- (b) Acidulants
- (c) Design of Sensory Evaluation Laboratory
- (d) Methylene blue reduction test

BPVI-017

डेरी प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा

(डी. डी. टी.)

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2025

बी.पी.वी.आई.-017 : गुणवत्ता आश्वासन

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। सभी प्रश्नों के अंक समान हैं। किसी भी एक प्रश्न के सभी भागों के उत्तर एक-साथ दीजिए।

1. निम्नलिखित में से किन्हीं पाँच शब्दों को परिभाषित कीजिए : 2×5=10

- (क) खाद्य सुरक्षा
- (ख) खाद्यजनित रोग
- (ग) आनुवंशिक रूप से परिष्कृत खाद्य पदार्थ
- (घ) श्रेष्ठ विनिर्माण प्रथाएँ
- (ङ) संवेदी गुण
- (च) बनावट (Texture)

C-2440/BPVI-017

2. निम्नलिखित में से किन्हीं दो की व्याख्या कीजिए :

5×2=10

(क) गुणवत्ता नियंत्रण सम्बन्धी मूल क्रियाएँ

(ख) खाद्य संकट

(ग) आई.एस.ओ. 9000

3. (क) भारतीय गुणवत्ता परिषद् के उद्देश्य क्या हैं ? 5

(ख) कोडेक्स एलिमेंटेरियस के विभिन्न कार्य कौन-से हैं ?

5

4. खाद्य उत्पादों के संवेदी मूल्यांकन के लिए अपेक्षाओं की व्याख्या कीजिए। 10

5. गर्बर विधि द्वारा दुग्ध वसा के निर्धारण का वर्णन कीजिए।

10

6. निम्नलिखित में से किन्हीं दो का परीक्षण करने से सम्बन्धित सिद्धान्त और क्रियाविधि की व्याख्या कीजिए : 2×5=10

(क) दूध का एस. एन. एफ.

(ख) फॉस्फेटेज परीक्षण

(ग) उबालने पर थक्का जमने का परीक्षण

7. (क) डेरी उत्पादों की पैकेजिंग के लिए उपयोग की जाने वाली प्लास्टिक सम्बन्धी सामग्रियों के महत्वपूर्ण समूहों का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 7

(ग) एलुमीनियम की पन्तियों के तीन गुणों का उल्लेख कीजिए। 3

8. निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए :

2×5=10

(क) आपूत कार्टन

(ख) अम्लकारक

(ग) संवेदी मूल्यांकन प्रयोगशाला का डिजाइन

(घ) मेथिलीन ब्लू अपचयन परीक्षण

x x x x x