No. of Printed Pages : 8 **BPVI–025**

DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY (DMT)

Term-End Examination

June, 2025

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. (a) Write True *or* False (any *five*) : 5×1=5

   (i) Polyethylene film is chemically inert.

   (ii) Aseptic packages should be stored in refrigerator.

   (iii) A sensory panelist is not allowed to smoke during sensory evaluation.

Downloaded from www.IGNOUBABA.com

(iv) A part of cooking area can be converted into a sensory evaluation section.

(v) The presence of coliforms in food indicates poor sanitary practices.

(vi) Cleaning and sanitation programme have very little impact on overall hygienic standard.

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

(i) Polyamide film is also called as .... in the packaging trade.

(ii) Canned meat is shelf stable at ambient temperature for .... years.

(iii) Specialized panel requires .... number of persons as compared to consumer panel.

(iv) The tongue and nose of a person do not work properly if he is suffering from .... (disease condition).

Downloaded from www.IGNOUBABA.com

(v) .... refers to the temporary separation of sick and newly purchased animals.

(vi) Spoilage of eggs is mainly caused by Gram .... bacteria.

2. (a) Define food packaging. Justify the role of packaging as a marketing tool. 5

(b) Name at least *ten* packaging materials used for meat. 5

3. (a) Name various tests to evaluate the transport worthiness of bulk containers. Describe the most important test for this purpose. 5

(b) What is modified atmosphere packaging ? Describe its utility for long-term storage of fresh meat. 5

4. (a) Define sensory evaluation. Name *five* primary senses which play a role in sensory evaluation of foods. 5

(b) Discuss the conduct of sensory evaluation with respect to sample preparation, timing, presentation of samples and use of sensory pro forma. 5

Downloaded from www.IGNOUBABA.com

5. (a) Write a detailed note on the selection and training of sensory panelists. 5

(b) Discuss ranking test with respect to sensory evaluation. 5

6. (a) What managemental practices are needed at the farm for the production of healthy and pathogen free livestock ? 5

(b) Discuss Good Manufacturing Practices (GMP) to ensure production of wholesome food. 5

7. (a) Describe various methods of carcass sanitation. 5

(b) Give the properties and examples of good sanitizers. 5

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

(a) Bulk packaging

(b) Consumer Panel

(c) Rigid packaging materials

(d) Spoilage of fresh meat

Downloaded from www.IGNOUBABA.com

BPVI–025

मांस प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा (डी. एम. टी.)

सत्रांत परीक्षा

जून, 2025

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 है।

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

(i) पॉलीएथीलीन की फिल्म रासायनिक रूप से अक्रिय होती है।

(ii) पूर्तिहीन पैकेटों को फ्रिज में भंडारित किया जाना चाहिए।

(iii) संवेदी पैनल के सदस्य को संवेदी मूल्यांकन के काल में धूम्रपान की अनुमति नहीं होती है।

Downloaded from www.IGNOUBABA.com

(iv) पकाने के क्षेत्र के एक भाग को संवेदी मूल्यांकन अनुभाग के रूप में रूपांतरित किया जा सकता है।

(v) खाद्य पदार्थ में कॉलीफॉर्म की उपस्थिति खराब स्वच्छता व्यवहारों को बताती है।

(vi) सफाई और स्वच्छता कार्यक्रम का समग्र स्वच्छता मानकों पर बहुत कम प्रभाव होता है।

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

(i) पॉलीएमाइड फिल्म को पैकेजिंग के व्यवसाय को .... के रूप में भी जाता है।

(ii) डिब्बाबंद मांस परिवेशी तापमान पर .... वर्षों तक निधानी रूप से स्थिर रहता है।

(iii) विशेषज्ञ पैनल के लिए उपभोक्ता पैनल की तुलना में .... व्यक्तियों की आवश्यकता होती है।

(iv) यदि कोई व्यक्ति .... (रोग की स्थिति) से पीड़ित हो तो उसकी जीभ और नाक ठीक से कार्य नहीं करते हैं।

(v) .... शब्द का अर्थ रोगी और नए खरीदे गये पशुओं का अस्थायी पृथक्करण है।

Downloaded from www.IGNOUBABA.com

(vi) अंडों का दूषण मुख्य रूप से ग्राम (Gram) .... जीवाणुओं से होता है।

2. (क) खाद्य पैकेजिंग को परिभाषित कीजिए। विपणन के साधन के रूप में पैकेजिंग की भूमिका का औचित्य सिद्ध कीजिए। 5

(ख) मांस के लिए उपयोग में लाई जाने वाली कम-से-कम **दस** पैकेजिंग सामग्रियों के नाम लिखिए। 5

3. (क) थोक पात्रों (पैकेटों) की परिवहनशीलता के मूल्यांकन के लिए किए जाने वाले विभिन्न परीक्षणों के नाम लिखिए। इस उद्देश्य के लिए किए जाने वाले सर्वाधिक महत्वपूर्ण परीक्षण का वर्णन कीजिए। 5

(ख) रूपांतरित वायुमंडल पैकेजिंग क्या है ? ताजे मांस के लम्बे समय तक भंडारण के लिए इसकी उपयोगिता का वर्णन कीजिए। 5

4. (क) संवेदी मूल्यांकन को परिभाषित कीजिए। खाद्य पदार्थों के संवेदी मूल्यांकन में भूमिका निभाने वाले **पाँच** प्राथमिक संवेदों के नाम लिखिए। 5

(ख) संवेदी मूल्यांकन आयोजित करने के लिए सैम्पल निर्मित करना, समय, सैम्पल का प्रस्तुतीकरण और संवेदी प्रो फॉर्मा के उपयोग के बारे में चर्चा कीजिए। 5

Downloaded from www.IGNOUBABA.com

5. (क) संवेदी पैनल के सदस्यों के चयन और प्रशिक्षण पर विस्तृत टिप्पणी लिखिए। 5

(ख) संवेदी मूल्यांकन के संदर्भ में श्रेणीकरण परीक्षण की चर्चा कीजिए। 5

6. (क) फॉर्म पर स्वास्थ्यपूर्ण और रोगाणु मुक्त पशुधन के उत्पादन के लिए किन प्रबंधन व्यवहारों की आवश्यकता होती है ? 5

(ख) अच्छे खाद्य पदार्थ निर्मित सुनिश्चित करने के लिए अच्छे निर्माण के तरीकों (जी. एम. पी.) की चर्चा कीजिए। 5

7. (क) शव स्वच्छता (रोगाणुनाशन) की विभिन्न विधियों का वर्णन कीजिए। 5

(ख) अच्छे स्वच्छता कर्मकों के गुण लिखिए और उदाहरण दीजिए। 5

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

(क) थोक पैकेजिंग

(ख) उपभोक्ता पैनल

(ग) दृढ़ पैकेजिंग सामग्रियाँ

(घ) ताजे मांस का दूषण

× × × × ×

Downloaded from www.IGNOUBABA.com