

**DIPLOMA IN VALUE ADDED PRODUCTS  
FROM FRUITS AND VEGETABLES (DVAPFV)**

**Term-End Examination**

**December, 2013**

**BPVI-002 : PRINCIPLES OF POST HARVEST  
MANAGEMENT OF FRUITS AND VEGETABLES**

*Time : 2 hours*

*Maximum Marks : 50*

*Note : Attempt any five questions. All questions carry equal marks.*

1. (a) Define the following : 5x1=5
- (i) Post Harvest Management
  - (ii) Irradiation
  - (iii) Post Harvest losses
  - (iv) Anti-oxidants
  - (v) Pre-cooling
- (b) Why fruits and vegetables are called protective foods ? 5
2. Write short notes on any five of the following : 5x2=10
- (a) Curing
  - (b) Degreening
  - (c) Waxing
  - (d) Grading
  - (e) Washing
  - (f) Drying
  - (g) Sizing

3. (a) Define pre-packaging. What are the advantages of pre-packaging ? 5  
(b) What are the packaging materials generally used for fruits, vegetables and root crops ? 5
4. (a) Describe the functions of food additives. 5  
(b) What is IQF ? What are its major advantages ? 5
5. (a) Describe **any two** of the following : 2.5x2=5  
(i) Minimal processing  
(ii) Pasteurization  
(iii) Canning  
(b) Describe the role of temperature and surface area in drying of fruits and vegetables. 5
6. (a) What do you mean by Sorting ? How it improves the quality of the horticultural produce ? 5  
(b) Mention the different methods of removal of ethylene from storage room. 5
7. (a) Enlist the types of market on the basis of location and explain any of the two. 5  
(b) What is meant by marketing channels ? 5
8. (a) Describe in brief, the chemical method used in determination of maturity of fruits and vegetables. 5  
(b) What are the merits and demerits of hand and mechanical harvesting ? 5
-

फलों एवं सब्जियों से मूल्य संवर्धित उत्पादों  
में डिप्लोमा (डी.वी.ए.पी.एफ.वी.)

सत्रांत परीक्षा  
दिसम्बर, 2013

बी.पी.वी.आई.-002 : फल एवं सब्जियों के कटाई उपरांत  
प्रबंध के सिद्धांत

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

1. (a) निम्नलिखित को परिभाषित कीजिए : 5x1=5
  - (i) फसलोत्तर प्रबंधन
  - (ii) किरणन
  - (iii) फसलोत्तर क्षतियाँ
  - (iv) प्रति ऑक्सीकारक
  - (v) प्रि-कूलिंग
- (b) फलों एवं सब्जियों को सुरक्षात्मक खाद्यपदार्थ क्यों कहते हैं? 5
  
2. संक्षेप में नोट लिखिए (किन्हीं पाँच) : 5x2=10
  - (a) क्यूरिंग
  - (b) हरे रंग की समाप्ति (डिग्रिनिंग)
  - (c) मोम लगाना
  - (d) श्रेणीकरण
  - (e) धुलाई
  - (f) शुष्कन
  - (g) आकार निर्धारण (साईजिंग)

3. (a) पूर्व-पैकेजिंग को परिभाषित कीजिए। पूर्व-पैकेजिंग के लाभ क्या हैं? 5
- (b) फ़लों, सब्जियों और कन्दयुक्त फ़सलों के लिए सामान्य तौर पर प्रयुक्त पैकेजिंग सामग्रियाँ कौन सी हैं? 5
4. (a) खाद्य योज्यों के प्रकार्यों का वर्णन कीजिए। 5
- (b) आई क्यू एफ क्या है? इसके मुख्य लाभ क्या हैं? 5
5. (a) **किन्हीं दो** का वर्णन कीजिए : 2.5x2=5
- (i) अल्पतम प्रसंस्करण
- (ii) पास्तेरीकरण
- (iii) डिब्बाबंदी
- (b) फ़लों एवं सब्जियों के शुष्कन में तापमान एवं सतही क्षेत्र की भूमिका का वर्णन कीजिए। 5
6. (a) छँटाई से आप क्या समझते हैं? इससे, बाग़बानी उत्पाद की गुणवत्ता बेहतर कैसे बनती है? 5
- (b) भंडारण कक्ष से एथीलिन हटाने की विभिन्न विधियों का उल्लेख करें। 5
7. (a) अवस्थिति (location) के आधार पर बाज़ार के प्रकारों की सूची बनाइए और किन्हीं दो का वर्णन कीजिए। 5
- (b) विपणन मार्गों से आप क्या समझते हैं? 5
8. (a) फ़लों एवं सब्जियों की परिपक्वता के निर्धारण में प्रयुक्त रासायनिक विधि का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 5
- (b) हस्त (hand) एवं मशीनी फ़सल कटाई के लाभ एवं दोष क्या हैं? 5