

00780

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

Term-End Examination

December, 2012

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

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : Attempt any five questions.

1. Define the following (any five only) : 5x2=10
 - (a) Degreening
 - (b) Air-blast freezing
 - (c) Pelletization
 - (d) Climacteric fruits
 - (e) Antioxidant
 - (f) Maturity indices
 - (g) Irradiation
 - (h) Sorting

2. Define minimal processing. What are the key requirements affecting quality of minimal processing of fruits and vegetables ? 2+8=10

3. (a) Write the utility of Pusa Zero energy cool chamber. What are the different types of low cost storage systems other than Pusa Zero energy cool chamber ? 2+3
- (b) What is control/modified atmosphere storage ? Explain briefly. 5
4. (a) Define the following : 1x5=5
- (i) Ethylene
 - (ii) Waxing
 - (iii) Curing
 - (iv) Sprouting
 - (v) Bruising
- (b) Enlist the agencies providing market information and explain any two of them. 1+4=5
5. (a) Why cushioning materials are used? What are the common cushioning materials used for fruits and vegetables packaging ? 1+4=5
- (b) Explain advantages and limitations of frozen fruits and vegetables. 5
6. (a) Define marketing channels. Write various marketing functions. 2+3=5
- (b) Enlist the predrying treatments of fruits and vegetables and explain any two. 1+4=5

7. (a) Define the following : 5x1=5
- (i) Drying ratio
 - (ii) Reverse osmosis
 - (iii) Marketing efficiency
 - (iv) Antifreeze proteins
 - (v) KCC (Krishi Call Centre)
- (b) What is packaging ? Write the functions of a good packaging material. 5
8. Define Corrugated fibreboard boxes. What are their advantages and disadvantages ? 2+8=10
-

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

सत्रांत परीक्षा
दिसम्बर, 2012

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।

1. निम्नलिखित (किन्हीं पाँच) को परिभाषित कीजिए : 5x2=10
 - (a) डिग्रिनिंग
 - (b) एयर ब्लास्ट फ्रीजिंग
 - (c) पैलेटीकरण
 - (d) संकटकालीन फल
 - (e) प्रति ऑक्सीकारक
 - (f) परिपक्वता सूचकांक
 - (g) किरणन
 - (h) छँटाई

2. न्यूनतम (minimal) प्रसंस्करण को परिभाषित कीजिए। फलों एवं सब्जियों के न्यूनतम प्रसंस्करण की गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले महत्वपूर्ण अनिवार्य बिंदु क्या हैं? स्पष्ट कीजिए। 2+8=10

3. (a) पूसा ज़ीरो एनर्जी कूल चैम्बर की उपयोगिता को लिखिए।
पूसा ज़ीरो एनर्जी कूल चैम्बर के अलावा निम्न लागत
भंडारण पद्धतियों के विभिन्न प्रकार कौन से हैं? $2+3=5$
- (b) नियंत्रित/परिवर्तित वायुमंडलीय भंडारण क्या हैं? संक्षेप 5
में स्पष्ट कीजिए।
4. (a) निम्नलिखित को परिभाषित कीजिए : $1 \times 5 = 5$
- (i) एथीलिन
(ii) मोमन
(iii) क्यूरिंग
(iv) अंकुरण
(v) खरोँच
- (b) बाज़ार सूचना प्रदान करने वाली एजेंसियों की सूची बनाइए
और इनमें से किन्हीं दो को स्पष्ट कीजिए। $1+4=5$
5. (a) कुशनिंग सामग्रियों का प्रयोग क्यों किया जाता है? फलों
एवं सब्जियों की पैकेजिंग हेतु प्रयुक्त सामान्य कुशनिंग
सामग्रियाँ कौन सी हैं? $1+4=5$
- (b) हिमशीतित (frozen) फलों एवं सब्जियों के लाभ एवं 5
दोषों को स्पष्ट कीजिए।
6. (a) विपणन (marketing) चैनलों को परिभाषित कीजिए।
विविध विपणन प्रकार्यों को लिखिए। $2+3=5$

(b) फलों एवं सब्जियों के पूर्व शुष्कन उपचारों की सूची $1+4=5$
बनाइए और किन्हीं दो को स्पष्ट कीजिए।

7. (a) निम्नलिखित को परिभाषित कीजिए : $5 \times 1 = 5$

- (i) शुष्कन अनुपात
- (ii) प्रतिक्रम परासरण (Reverse Osmosis)
- (iii) विपणन सक्षमता
- (iv) प्रतिहिम प्रोटीन
- (v) के सी सी (कृषि कॉल सेंटर)

(b) पैकेजिंग क्या है? अच्छी पैकेजिंग सामग्री के प्रकार्यों 5
को लिखिए।

8. नालीदार (corrugated) फाइबरबोर्ड डिब्बों को परिभाषित
कीजिए। इनके लाभ एवं दोष क्या हैं? $2+8=10$
