### DIPLOMA IN VALUE ADDED PRODUCTS FROM CEREALS, PULSES AND OILSEEDS (DPVCPO)

#### **Term-End Examination**

00770

December, 2015

# BPVI-037 : FOOD QUALITY TESTING AND EVALUATION

Time	e:2h	ours Maximum Marks	: 50
Not		ttempt <b>any five</b> questions. <b>All</b> the question carry <b>e</b> arks.	qual
1.	(a)	Name two instruments used for texture analysis of food.	2
	(b)	Name the instruments with the help of which you can determine sweetness, sourness and saltiness of a Food.	3
	(c)	Name any four categories in which you can classify quality defects.	3
	(d)	Name two viruses which cause Food borne illness.	2
2.	(a)	Write seven principles of HACCP.	5
	(b)		<b>-3=</b> 5
3.	(a)	Name two Food items which ought to be sold under ISI certification as per PFA Act.	2
	(b)	Name two Foods for which PFA has made compulsory Agmark certification.	2

	(c)	requiring Agmark certification.	2						
	(d)	Name any four cities which have Export Inspection Agencies.	2						
	(e)	Write the name of four authorities/board in addition to Export Inspection Council (EIC) which have been set up by the Ministry of Commerce in India for export purposes.	2						
4.	(a)	What are the main objectives of bacteriological examination of water?							
	(b)	Name the parameters which are usually included in the bacteriological examination of water.							
	(c)	Describe the calcium pectate method of pectin determination.							
5.	(a)	Discuss the factors which causes bias in sensory evaluation of Food.							
	(b)	Explain sensitivity test, and qualitative tests. 2.5+2.5=							
6.	(a)	Fill in the blanks: 5x1  (i) The pH meter has two electrodes. One is glass electrode and the other is	L=5						
		(ii) The chromatographic behaviour of a solute is determined generally by its factors.							
		(iii) The detectors used in the G.C. are either Flame Ionization Detector (FID) or detector.							
		(iv) The carrier gas used in the GC must be							
		(v) Spectroscopy is based onradiation.							
	(b)	Explain briefly the Hunter System of colour measurement.	5						

7. Define **any five** of the following:

5x2=10

- (a) Optical rotation
- (b) Refractometer
- (c) Hollow Cathode Lamp
- (d) Monochromator
- (e) Electro magnetic radiation
- (f) Chromatography
- 8. Write short notes on any five of the following:
  - (a) Food quality

5x2=10

- (b) Food safety
- (c) Hazard
- (d) Crude fat extraction
- (e) Microbial infection
- (f) Viscosity

### अनाजों, दालों एवं तिलहनों से मूल्य संवर्धित उत्पादों के उत्पादन में डिप्लोमा कार्यक्रम (डी.पी.वी.सी.पी.ओ.)

## सत्रांत परीक्षा दिसम्बर, 2015

बी.पी.वी.आई.-037 : खाद्य गुणवत्ता परीक्षण एवं मूल्यांकन

समय	ा : 2 घ	टे अधिकतम् अंक	अधिकतम अंक : 50				
नोट	: वि	के <b>न्हीं पाँच</b> प्रश्नों के उत्तर दीजिए। <b>सभी</b> प्रश्नों के अंक <b>सम</b>	- <b>ान</b> हैं।				
1.	(a)	खाद्यपदार्थ के संरचना (texture) विश्लेषण में प्रयुक्त दो यंत्रों के नाम लिखिए।	2				
	(b)	खाद्यपदार्थ के मीठे, खट्टे और नमकीन होने का पता आप किन यंत्रों की सहायता से लगा सकते हैं? नाम लिखिए।	3				
	(c)	गुणवत्ता संबंधी दोषों को आप किन चार श्रेणियों में विभाजित कर सकते हैं? नाम लिखिए।	3				
	(d)	खाद्य जिनत रोग उत्पन्न करने वाले दो विषाणुओं के नाम लिखिए।	2				
2.	(a)	हैसप (HACCP) के सात सिद्धांतों को लिखिए।	5				
	(b)	टी क्यू एम को परिभाषित कीजिए और इसके लाभों को लिखिए।	+3=5				

3.	(a)	पा एफ ए आधानयम के अनुसार आई एस आई प्रमाण पत्र के अंतर्गत बेचे जाने वाले दो खाद्य मदों के नाम लिखिए।	2						
	(b)	उन दो खाद्यपदार्थों के नाम लिखिए जिनके लिए पी एफ ए द्वारा एगमार्क प्रमाणन अनिवार्य किया गया है।	2						
	(c)	निर्यात के लिए उन दो खाद्य मदों के नाम लिखिए, जिनके लिए एगमार्क प्रमाणन अनिवार्य है।	2						
	(d)	निर्यात निरीक्षण एजेंसियों वाले किन्हीं चार शहरों के नाम लिखिए।	2						
	(e)	निर्यात उद्देश्य के लिए, भारत में वाणिज्य मंत्रालय द्वारा स्थापित निर्यात निरीक्षण परिषद (ई आई सी) के अतिरिक्त, किन्हीं अन्य चार प्राधिकरणों/बोर्ड के नाम लिखिए।	2						
4.	(a)	जल की जीवाणुवीय जाँच के मुख्य उद्देश्य क्या हैं?	2						
	(b)	जल की जीवाणुवीय जाँच में आमतौर पर सम्मिलित प्राचलों (पैरामीटरों) के नाम लिखिए।	3						
	(c)	पेक्टिन निर्धारण की कैल्शियम पेक्टेट विधि का वर्णन 5 कीजिए।							
5.	(a)	खाद्यपदार्थ के संवेदी मूल्यांकन में पक्षपात (bias) उत्पन्न 5 करने वाले कारकों की चर्चा कीजिए।							
	(b)	संवेदनशीलता परीक्षण और गुणात्मक परीक्षणों का वर्णन कीजिए। 2.5+2.5=5							
6.	(a)	(i) pH मीटर के दो इलेक्ट्रोड होते हैं। पहला ग्लास इलेक्ट्रोड और दूसरा है। (ii) विलेय के वर्णलेखी व्यवहार का निर्धारण आमतौर	1=5						
		पर इसके कारक से होता है।							

		(iii)	जी सं	ो में प्र	प्रयुक्त	संसूच	क्रयातं	ो ज्व	ाला अ	गयनी	
			संसूच	क (ग	र्फ ३	गई डी)	या फि	र			
			संसूच	क हो	ते हैं।						
		(iv)	जी 	सी		प्रयुक्त नाज़रू		क	गै स	का	
		(v)	स्पेक्ट्र आधा					_ বি	किरण	ा पर	
	(b)	वर्ण (	कलर)	मापन	न के ह	इन्टर सि	स्टम क	1 संक्षे	प में	वर्णन	5
	` '	कीजि									
7.	किर्न्ह	ों पाँच	को परि	भाषित	ा की	जेए :				5x2	=10
	(a)		ाकीय घ	~							
		अपवर्तनांकमापी									
	(c)	खोखला कैथोड लैंप									
	(d)	एकवा	र्णमापी								
	(e)	वैद्युत	चुंबकी	य वि	किरण	Γ					
	(f)	वर्णले	खन वि	ज्ञान							
8.	संक्षेप	में किन	हीं पाँच	। पर	नोट नि	लेखिए :	:			5x2	=10
	(a)	खाद्य	गुणवत्ता	•							
	(b)	खाद्य	सुरक्षा								
	(c)	खतरा	(Haz	ard)							
	(d)	अशोधि	धत वस	ा सार							
	(e)	रोगाणु	वीय सं	क्रमण							
	(f)	विस्क	सिता								
						_					