

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

**Term-End Examination**

**December, 2015**

**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) : 2x5=10
  - (a) Selection
  - (b) Pre - Cooling
  - (c) Climatic Fruits
  - (d) Jelly
  - (e) Physiological loss in weight
  - (f) Curing
  - (g) Ripening
  - (h) Cleaning
  
2. Define palletisation and what are their advantages. 3+7=10
  
3. What are the different treatments to extend the storage life of fruits and vegetables ? 10

4. (a) Define the following : 1x5=5  
(i) Agmark  
(ii) Relative humidity  
(iii) Freeze injury  
(iv) Sorting  
(v) Freeze drier  
(b) Enlist the low cost storage structures. 1x5=5
5. (a) What are the types of markets ? 1x6=6  
(b) List out any two of each climatic and non - climatic fruits. 2x2=4
6. (a) What is slow and quick freezing ? 1x7=7  
(b) Types of heat applications. 1x3=3
7. (a) List out various agencies/sources through which the market information in India is available. 1x6=6  
(b) List out important chemical preservatives under the PFA rules/now Food Safety Act of India (FSAI). 1x4=4
8. Define the dehydration process and list out the unit operations/steps/processes for dehydration of Banana and Aonla. 2+8=10
-

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2015

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

समय : 2 घंटे

अधिकतम अंक : 50

**नोट :** किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

1. परिभाषित कीजिए ( किन्हीं पाँच ) : 2x5=10
  - (a) चयन
  - (b) पूर्व - शीतलन
  - (c) जलवायवीय फल
  - (d) जेली
  - (e) भार में शरीरक्रियात्मक क्षति
  - (f) संसाधन (क्यूरिंग)
  - (g) पक्वन
  - (h) स्वच्छन
2. पैलेटीकरण को परिभाषित कीजिए और इसके लाभ क्या हैं? 3+7=10
3. फलों और सब्जियों के भंडारण जीवन को विस्तारित करने के विभिन्न उपचार क्या हैं? 10

4. (a) परिभाषित कीजिए : 1x5=5
- (i) एगमार्क
- (ii) सापेक्षिक आर्द्रता
- (iii) हिम क्षति
- (iv) छँटाई
- (v) हिम शुष्कक
- (b) निम्न लागत भंडारण संरचनाओं को सूचीबद्ध कीजिए। 1x5=5
5. (a) बाजार कितने प्रकार के होते हैं? 1x6=6
- (b) किन्हीं दो-दो जलवायवीय और गैर - जलवायवीय फलों को लिखिए। 2x2=4
6. (a) मंद और तीव्र हिमीकरण क्या है? 1x7=7
- (b) ऊष्मा अनुप्रयोगों के प्रकारों को लिखिए। 1x3=3
7. (a) भारत में बाजार सूचना किन विविध एजेंसियों/स्रोतों के माध्यम से उपलब्ध करायी जाती है? सूची बनाइए। 1x6=6
- (b) पी.एफ.ए. नियम /वर्तमान में भारत खाद्य सुरक्षा अधिनियम (एफ.एस.ए.आई) के अंतर्गत महत्वपूर्ण रासायनिक परिरक्षकों को सूचीबद्ध कीजिए। 1x4=4
8. निर्जलीकरण प्रक्रिया को परिभाषित कीजिए और केला और आँवला के निर्जलीकरण के लिए इकाई परिचालनों/चरणों / प्रक्रमों को सूचीबद्ध कीजिए। 2+8=10
-