

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

Term-End Examination

December, 2015

00576

**BPVI-007 : FOOD QUALITY TESTING AND
EVALUATION**

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

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

1. Define the terms given below : **1x10=10**
- (a) Food quality
 - (b) Chemical hazard
 - (c) Viscosity
 - (d) Texture
 - (e) Chromatography
 - (f) CAC
 - (g) Proximate analysis
 - (h) FPO
 - (i) Flavour
 - (j) Sensory analysis
2. (a) Briefly explain the food quality attributes that determine their acceptability. **5+5=10**
- (b) Enumerate the benefits of implementing GMP.

3. (a) Give full terms of **any five** listed below : **5+5=10**
(i) ISO (ii) APEDA
(iii) FAO (iv) BIS
(v) FPO (vi) AAS
(b) Explain food poisoning with few examples.
4. (a) What do you mean by sensory parameters of food ? **2+4+4=10**
(b) Mention two factors that cause bias in sensory tests. Give examples for both.
(c) Explain the Hedonic test for sensory evaluation of fruit products.
5. Write short notes on **any four** of the following :
(a) Botulism **2.5x4=10**
(b) HACCP
(c) Biological Hazards
(d) PFA Act
(e) Plate Count
6. (a) Explain the hidden attributes of food. **2+4+4=10**
(b) Enumerate the role of quality control unit in a food processing industry.
(c) What are the basic features of "TQM" ?
7. (a) Describe the method of protein estimation of food. **5+5=10**
(b) What is Pectin ? Describe the method for its estimation.
8. (a) Differentiate between Mass and Weight.
(b) Explain functioning of Analytical Balance.
(c) How pH Meter is used ? **2+4+4=10**
-

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2015

बी.पी.वी.आई.-007 : खाद्य गुणवत्ता परीक्षण एवं मूल्यांकन

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

1. परिभाषित कीजिए : 1x10=10
- (a) खाद्य गुणवत्ता
 - (b) रासायनिक खतरा
 - (c) विस्कासिता
 - (d) संरचना
 - (e) वर्णलेखन (क्रोमेटोग्राफी)
 - (f) सी.ए.सी.
 - (g) सन्निकट विश्लेषण
 - (h) एफ.पी.ओ.
 - (i) सुरुचि
 - (j) संवेदी विश्लेषण

2. (a) खाद्य गुणवत्ता संबंधी उन विशेषताओं का संक्षेप में वर्णन कीजिए, जो इनकी स्वीकार्यता का निर्धारण करती हैं। $5+5=10$
- (b) जी.एम.पी लागू करने के फायदों को सूचीबद्ध कीजिए।
3. (a) निम्नलिखित में से **किन्हीं पाँच** के पूरे नाम लिखिए : $5+5=10$
- (i) आई.एस.ओ
- (ii) अपेडा (APEDA)
- (iii) एफ.ए.ओ.
- (iv) बी.आई.एस
- (v) एफ.पी.ओ.
- (vi) ए.ए.एस
- (b) खाद्य विषाक्तता को उदाहरणों सहित सविस्तार से लिखिए।
4. (a) खाद्य पदार्थ के संवेदी प्राचलों से आप क्या समझते हैं? $2+4+4=10$
- (b) संवेदी परीक्षणों में पक्षपात उत्पन्न करने वाले दो कारकों का उल्लेख कीजिए। दोनों के सोदाहरण लिखिए।
- (c) फलोत्पादों के संवेदी मूल्यांकन के लिए हेडोनिक परीक्षण को विस्तारपूर्वक लिखिए।

5. किन्हीं चार पर संक्षेप में नोट लिखिए : 2.5×4=10
- (a) बोटूलिज्म
 - (b) हैस्प(एच.ए.सी.सी.पी)
 - (c) जैविक खतरे
 - (d) पी.एफ.ए.अधिनियम
 - (e) प्लेट गणना
6. (a) खाद्य पदार्थ की प्रच्छन्न (छिपी हुई) विशेषताओं का वर्णन कीजिए। 2+4+4=10
- (b) खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में गुणवत्ता नियंत्रण इकाई की भूमिका को लिखिए।
- (c) "टी.क्यू.एम." की बुनियादी विशेषताएं क्या हैं?
7. (a) खाद्य पदार्थ के प्रोटीन आकलन की विधि का वर्णन कीजिए। 5+5=10
- (b) पेक्टिन क्या है? इसके आकलन की विधि का वर्णन कीजिए।
8. (a) द्रव्यमान(Mass)और भार के अंतर को स्पष्ट कीजिए।
- (b) वैश्लेषिक संतुलन की कार्यप्रणाली का वर्णन कीजिए।
- (c) पी.एच मीटर का प्रयोग कैसे किया जाता है? 2+4+4=10
-