

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

Term-End Examination

December, 2016

00233

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

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : Attempt any five questions.

-
1. (a) Define the following : 5x1=5
 - (i) Post harvest management
 - (ii) Irradiation
 - (iii) Horticultural maturity
 - (iv) Preservative
 - (v) Blanching
 - (b) What are the factors which affect transportation of fresh horticultural produce ? 5

 2. (a) Why fruits and vegetables are called as protective foods ? 5
 - (b) What is flash pasteurization ? Explain its advantages. 1+4=5

 3. (a) Write maturity indices for mango and tomato. 5
 - (b) What are the merits and demerits of mechanical harvesting ? 5

4. (a) What are the main criteria for selection of packaging materials ? 5
(b) Describe the packing house operations. 5
5. (a) What is pre-packaging ? Write its advantages. 1+4=5
(b) Write important considerations in selecting packaging material. 5
6. (a) Enlist the low cost storage structures and explain any of the two. 1+2+2=5
(b) Define water activity (a_w) and explain its role in preservation of dried products. 1+4=5
7. (a) What do you understand about the concept and definition of market information system ? 5
(b) Write advantages of frozen fruits and vegetables. 5
8. (a) What is food additive ? Write the functions of food additives. 2+3=5
(b) Describe merits of dehydration over sun drying. 5
-

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2016

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. (a) परिभाषित कीजिए : 5x1=5
 - (i) फसलोत्तर प्रबंधन
 - (ii) किरणन
 - (iii) बागबानी संबंधी परिपक्वता
 - (iv) परिरक्षक
 - (v) विवर्ण करना
- (b) ताजे बागबानी उत्पादों के परिवहन को प्रभावित करने वाले कारक कौन से हैं? 5
2. (a) फ़लों और सब्जियों को सुरक्षात्मक खाद्यपदार्थ क्यों कहा जाता है? 5
- (b) फ्लैश पास्तेरीकरण क्या है? इसके लाभों को लिखिए। 1+4=5
3. (a) आम और टमाटर के परिपक्वता सूचकांकों को लिखिए। 5
- (b) फसलों की मशीनी कटाई के लाभ एवं हानियाँ क्या हैं? 5

4. (a) पैकेजिंग सामग्रियों के चयन के मुख्य मानदंड क्या हैं? 5
 (b) पैकिंग हाउस परिचालनों का वर्णन कीजिए। 5
5. (a) पूर्व-पैकेजिंग क्या है? इसके लाभों को लिखिए। 1+4=5
 (b) पैकेजिंग सामग्री के चयन संबंधी महत्वपूर्ण विचारणीय बिंदुओं को लिखिए। 5
6. (a) निम्न लागत भंडारण संरचनाओं की सूची बनाइए और किन्हीं दो का वर्णन कीजिए। 1+2+2=5
 (b) जल क्रिया को परिभाषित कीजिए और शुष्कित उत्पादों के परिरक्षण में इनकी भूमिका का वर्णन कीजिए। 1+4=5
7. (a) बाजार सूचना पद्धति की संकल्पना और परिभाषा को लिखिए। 5
 (b) हिमशीतित फलों एवं सब्जियों के लाभों को लिखिए। 5
8. (a) खाद्य योज्य क्या है? खाद्य योज्यों के प्रकार्यों को लिखिए। 2+3=5
 (b) धूप में सूखाने की तुलना में निर्जलन के लाभों का वर्णन कीजिए। 5
-