

M00577
**DIPLOMA IN PRODUCTION OF VALUE
ADDED PRODUCTS FROM CEREALS, PULSES
AND OILSEEDS (DPVCPO)**

Term-End Examination,

December 2019

**BPVI-037 : FOOD QUALITY TESTING AND
EVALUATION**

Time : 2 Hours]

[Maximum Marks : 50

Note : (i) Attempt *any five* questions.

(ii) All the questions carry *equal* marks.

- 1. Define any ten of the following :** 10×1=10
- a) Food quality
 - b) Adulteration
 - c) Flavour
 - d) Proximate analysis
 - e) Consistency
 - f) Flat sour spoilage
 - g) Food safety
 - h) Carrier gas
 - i) Rheology
 - j) Wave length

(2)

- k) Colorimeter
 - l) Adsorption
2. a) What are the salient features of PFA Act, 1954? 3
- b) What preventive measures must be taken to control food born diseases? 3
- c) What are the benefits of Total Quality Management? 4
3. a) Discuss different types of Food hazards. 8
- b) Name two voluntary agencies within country for products certification. 2
4. Write short note on any **four** of the following : $4 \times 2.5 = 10$
- a) AGMARK
 - b) GMP
 - c) Viscosity
 - d) Codex Alimentarius Commission
 - e) ISO
5. a) Explain any two methods used in Bacteriological examination of water. 5
- b) Describe the method for the estimation of crude fat content in a food product. 5

(3)

6. Discuss the factors causing the bias in the sensory evaluation of food. 10
7. a) How can you classify the chromatographic methods? 3
b) Explain the principle of chromatography. 3
c) Explain the working of TLC. 4
8. a) Enlist the principles of HACCP. 5
b) Describe the basic components of a Spectrometer. 5



(4)

बी.पी.वी.आई.-037

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

सत्रांत परीक्षा,

दिसंबर 2019

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

समय : 2 घण्टे]

[अधिकतम अंक : 50

नोट : (i) किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

(ii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. निम्नलिखित में से किन्हीं दस को परिभाषित कीजिए। 10×1=10

- a) खाद्य गुणवत्ता
- b) मिलावट
- c) महक
- d) घटक वर्ग विश्लेषण
- e) गाढ़ापन
- f) फ्लैट (सपाट) अम्ल दूषण
- g) खाद्य सुरक्षा
- h) वाहक गैस
- i) प्रवाहिकों (रिओलॉजी)

(5)

- j) तरंगदैर्घ्य
- k) रंगमापी
- l) अवशोषण

2. a) पी.एफ.ए. अधिनियम, 1954 की महत्वपूर्ण विशेषताएँ क्या हैं? 3

b) खाद्यजनित रोगों पर नियंत्रण पाने के लिए रोकथाम संबंधी कौन-से उपाय अवश्य किए जाने चाहिए? 3

c) कुल गुणवत्ता प्रबंधन के लाभ क्या हैं? 4

3. a) खाद्य संकट के विभिन्न प्रकारों की चर्चा कीजिए। 8

b) उत्पादों के प्रमाणीकरण से संबंधित, देश के किन्हीं दो स्वैच्छिक संस्थाओं के नाम लिखिए। 2

4. निम्नलिखित में से किन्हीं चार पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए।

$4 \times 2.5 = 10$

- a) एगमार्क
- b) जी.एम.पी.
- c) श्यानता
- d) कोडेक्स एलिमेंटेरियस आयोग
- e) आई.एस.ओ.

(6)

5. a) जल के जीवाणवीय परीक्षण के लिए उपयोग की जाने वाली किन्हीं दो विधियों की व्याख्या कीजिए। 5
- b) खाद्य पदार्थों में अपरिष्कृत वसा के आकलन की विधि का वर्णन कीजिए। 5
6. खाद्य पदार्थों के संवेदी परीक्षण को प्रभावित करने वाले कारकों की चर्चा कीजिए। 10
7. a) आप वर्णलेखन संबंधी विभिन्न विधियों (क्रोमेटोग्राफिक मैथड्स) को किस प्रकार वर्गीकृत करेंगे? 3
- b) वर्णलेखन (क्रोमेटोग्राफी) के सिद्धान्त की व्याख्या कीजिए। 3
- c) टी.एल.सी. की कार्यप्रणाली की व्याख्या कीजिए। 4
8. a) एच.ए.सी.सी.पी. के सिद्धान्तों की सूची तैयार कीजिए। 5
- b) स्पेक्ट्रोमीटर के मूलभूत घटकों का वर्णन कीजिए। 5

