

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

**Term-End Examination**

**December, 2020**

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

*Time : 2 Hours*

*Maximum Marks : 50*

---

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

(ii) All questions carry equal marks.

---

- 
1. (a) Enlist the environmental factors responsible for post-harvest losses. 5
  - (b) Explain chilling injury in fruits and vegetables. 5
  2. (a) Explain the following terms :  $5 \times 1 = 5$ 
    - (i) Post-harvest losses
    - (ii) Packaging

- (iii) Waxing
  - (iv) Perishable
  - (v) Ethylene
- (b) Differentiate between class I and class II preservatives. 5
3. (a) What is slow and quick freezing ? 5
- (b) How does pallitisation help during transportation ? 5
4. (a) What is minimal processing ? 5
- (b) What are the advantages of dehydrated fruits and vegetables ? 5
5. (a) What is the primary objective of heat processing ? 5
- (b) Define ripening and explain the different methods of artificial ripening of fruits. 5
6. Differentiate between any *two* of the following :  
 $2 \times 5 = 10$
- (a) Jam and Jelly
  - (b) Climacteric and Non-climacteric fruits
  - (c) Pasteurization and Sterilization

7. (a) Why do we need storage of fruits and vegetables? 5
- (b) What are the various agencies which can provide marketing information? 5
8. (a) Describe marketing functions. 5
- (b) What do you mean by grading? Enlist various equipments used for grading of fruits and vegetables. 5

**BPVI-002**

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2020

बी.पी.वी.आई.-002 : फल एवं सब्जियों के कटाई  
उपरान्त प्रबन्ध के सिद्धान्त

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

(ii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

- 
- 
1. (क) फसलोत्तर क्षतियों के लिए उत्तरदायी पर्यावरणीय कारकों की सूची बनाइए। 5
  - (ख) फलों एवं सब्जियों में द्रुतशीतन संबंधी क्षतियों का वर्णन कीजिए। 5
  2. (क) निम्नलिखित शब्दों के अर्थ समझाइए :  $5 \times 1 = 5$ 
    - (i) फसलोत्तर क्षतियाँ

- (ii) पैकेजिंग
- (iii) मोम का लेपन
- (iv) विकारीय (पेरीशेबल)
- (v) एथिलीन

(ख) वर्ग I और वर्ग II परिरक्षकों में अन्तर स्पष्ट कीजिए। 5

3. (क) मंद एवं तीव्र शीतन क्या है? 5

(ख) माल लाने/ले जाने में पैलेटीकरण कैसे सहायक होता है? 5

4. (क) न्यूनतम प्रसंस्करण क्या है? 5

(ख) निर्जलित फल एवं सब्जियों के लाभ क्या हैं? 5

5. (क) ऊष्मा प्रसंस्करण का प्राथमिक उद्देश्य क्या है? 5

(ख) पक्वन की परिभाषा दीजिए और फलों को कृत्रिम तरीके से पकाने की विभिन्न विधियों का वर्णन कीजिए। 5

6. निम्नलिखित में से किन्हीं दो में अन्तर स्पष्ट कीजिए :

$$2 \times 5 = 10$$

(क) जैम और जैली

- (ख) मौसमी (जलवायुवीय) और गैर-मौसमी (जलवायुवीय) फल
- (ग) पाश्चुरीकरण और निर्जर्मीकरण
7. (क) फल एवं सब्जियों को भंडारित करना, हमारे लिए क्यों आवश्यक है? 5
- (ख) बाजार में बिक्री (विपणन) संबंधी सूचना देने वाली विविध एजेंसियाँ कौन-सी हैं? 5
8. (क) विपणन संबंधी प्रकार्यों का वर्णन कीजिए। 5
- (ख) श्रेणीकरण से आप क्या समझते हैं? फल एवं सब्जियों के श्रेणीकरण में प्रयुक्त विविध उपकरणों की सूची बनाइए। 5