

No. of Printed Pages : 7

BPVI-002

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

Term-End Examination

Dec., 2021

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

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

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

1. (a) What are the advantages and disadvantages of solid and corrugated fibre board boxes ? 5
- (b) What are marketing channels ? Give examples of some marketing channels. 5

2. (a) Define the following : 1 each
 - (i) Post-harvest management
 - (ii) Irradiation
 - (iii) Antioxidants
 - (iv) Post-harvest losses
 - (v) Pre-cooling
- (b) Describe the functions of food additives. 5
3. (a) Define pre-packaging. Write advantages of pre-packaging. 5
- (b) Mention the ill effects of ethylene on produce during storage. 5
4. (a) How can fruits and vegetables be graded ? 5
- (b) Describe solar driers and cabinet dryers. 5
5. (a) Describe chemical method for determination of maturity of fruits. 5
- (b) What are the differences between quick freezing and slow freezing ? 5

P. T. O.

[3]

BPVI-002

6. (a) Describe the role of water activity in maintaining product quality. 5
- (b) What are the components of marketing environment? 5
7. (a) Describe chilling injury. 5
- (b) Explain blanching and exhausting. 5
8. (a) Explain the advantages of Minimal Processing (MP). 5
- (b) Describe the advantages and disadvantages of hand harvesting and mechanical harvesting of fruits. 5

[4]

BPVI-002

BPVI-002

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर. 2021

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

1. (क) ठोस और नालीदार फाइबर बोर्ड से बने डिब्बों के
लाभ और दोष क्या हैं? 5

P. T. O.

[5]

BPVI-002

- (ख) विपणन चैनल क्या हैं ? कछ विपणन चैनलों के उदाहरण दीजिए। 5
2. (क) निम्नलिखित को परिभाषित कीजिए : प्रत्येक 1
- (i) फसलोत्तर प्रबंधन
- (ii) किरणन
- (iii) प्रतिऑक्सीकारक
- (iv) फसलोत्तर क्षतियाँ
- (v) प्रि-कलिंग
- (ख) खाद्य योज्यों के प्रकार्यों का वर्णन कीजिए। 5
3. (क) प्रि-पैकेजिंग की परिभाषा दीजिए। प्रि-पैकेजिंग के फायदे लिखिए। 5
- (ख) भंडारण के दौरान फल/सब्जी पर एथिलीन के कप्रभावों का उल्लेख कीजिए। 5

[6]

BPVI-002

4. (क) फलों एवं सब्जियों को श्रेणीकत कैसे किया जा सकता है? 5
- (ख) सौर ड्रायरों और कैबिनेट ड्रायरों का वर्णन कीजिए। 5
5. (क) फल परिपक्वता निर्धारण की रासायनिक विधि का वर्णन कीजिए। 5
- (ख) तीव्र हिमशीतन और मंद हिमशीतन में अन्तर स्पष्ट कीजिए। 5
6. (क) उत्पाद गणवत्ता बनाए रखने में जल क्रिया की भूमिका का वर्णन कीजिए। 5
- (ख) विपणन परिवेश के घटक क्या हैं? 5
7. (क) द्रतशीतन क्षति का वर्णन कीजिए। 5

P. T. O.

(ख) धवलन (विवर्ण करने) और रेचन का वर्णन

कीजिए। 5

8. (क) अल्पिष्ठ (यथासंभव न्यूनतम) प्रसंस्करण (एम.

पी.) के लाभ लिखिए। 5

(ख) फलों एवं सब्जियों की हाथों से तडाई और

मशीनी तडाई के लाभ एवं दोष लिखिए। 5