

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

Term-End Examination

December, 2022

**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 any **ten** terms from the following : $10 \times 1 = 10$
- (a) Colour
 - (b) Flavour
 - (c) PFA
 - (d) FPO
 - (e) Hazard
 - (f) TQM
 - (g) Texture
 - (h) Crude Fat
 - (i) Presumptive Test
 - (j) Eluent
 - (k) Wavelength
 - (l) Monochromator

2. Enlist important quality characteristics of food. 10
3. (a) Name two voluntary food certification agencies. 5
(b) Explain the role of Codex Alimentarius Commission. 5
4. (a) Name different systems used for colour measurement. 5
(b) Describe the method used for assessment of surface sanitation. 5
5. (a) Enumerate various sensory testing methods. 5
(b) Name the test with principle used for estimation of Nitrogen by digestion method. Give the multiplication factor for calculation of protein content from nitrogen value. 3+2=5
6. (a) What is difference between mass and weight ? Explain. 6
(b) Why is the pH of pure water 7.0 ? 4
7. (a) Enumerate the key components of Gas Chromatography. 5
(b) Enumerate the components of a polarimeter and its functions. 5
-

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

सत्रांत परीक्षा
दिसम्बर, 2022

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. निम्नलिखित में से किन्हीं दस शब्दों को परिभाषित कीजिए : 10×1=10
- (क) रंग
(ख) महक
(ग) पी.एफ.ए. (PFA)
(घ) एफ.पी.ओ. (FPO)
(ङ) संकट (Hazard)
(च) टी.क्यू.एम. (TQM)
(छ) गठन
(ज) अपरिष्कृत वसा
(झ) पूर्व-धारणात्मक परीक्षण
(ञ) निक्षालक
(ट) तरंगदैर्घ्य
(ठ) एकवर्णित्र

2. खाद्य की गुणवत्ता संबंधी महत्त्वपूर्ण विशेषताओं को सूचीबद्ध कीजिए । 10
3. (क) दो स्वैच्छिक खाद्य प्रमाणीकरण एजेंसियों के नाम लिखिए । 5
 (ख) कोडेक्स एलिमेंटेरियस आयोग की भूमिका की व्याख्या कीजिए । 5
4. (क) रंग मापन के लिए उपयोग की जाने वाली विभिन्न प्रणालियों के नाम लिखिए । 5
 (ख) सतह स्वच्छता का मूल्यांकन करने के लिए उपयोग की जाने वाली विधि का वर्णन कीजिए । 5
5. (क) विभिन्न संवेदी परीक्षण विधियों का उल्लेख कीजिए । 5
 (ख) पाचन (digestion) विधि के द्वारा नाइट्रोजन के आकलन के लिए किए जाने वाले परीक्षण का नाम और उसका सिद्धांत लिखिए । नाइट्रोजन मूल्य से प्रोटीन की मात्रा का परिकलन करने के लिए गुणक कारक लिखिए । 3+2=5
6. (क) द्रव्यमान और भार में क्या अंतर है ? स्पष्ट कीजिए । 6
 (ख) शुद्ध जल का pH 7.0 क्यों होता है ? 4
7. (क) गैस वर्णलेखन (क्रोमैटोग्राफी) के प्रमुख घटकों का उल्लेख कीजिए । 5
 (ख) ध्रुवणमापी के घटकों एवं इसके कार्यों का उल्लेख कीजिए । 5