

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

**Term-End Examination**

**December, 2023**

**BPVI-002 : PRINCIPLES OF POSTHARVEST  
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 objectives of post-harvest management of fruits and vegetables. 5
- (b) Explain steeping preservation. 5
2. (a) Define the following : 5×1=5
  - (i) Irradiation
  - (ii) Antioxidants
  - (iii) Harvest maturity
  - (iv) Pre-cooling
  - (v) Climacteric fruits

- (b) State the different methods of pre-cooling. 5
3. (a) Enlist the pre-harvest factors which influence the post-harvest losses. 5
- (b) Explain dehydro-freezing. 5
4. (a) Describe the advantages of frozen fruits and vegetables. 5
- (b) Explain how sprouting affects the quality of potato. 5
5. (a) Describe the advantages of dehydration of fruits and vegetables. 5
- (b) What are the maturity indices of mango and citrus fruits ? 5
6. (a) Differentiate between blanching and exhausting. 5
- (b) What do you know about the Marketing Information System (MIS) ? 5
7. (a) Why is loading and unloading important ? 5
- (b) Differentiate between natural storage and artificial storage of any *two* vegetables. 5
8. (a) What are the main criteria for selection of packaging materials ? 5
- (b) Differentiate between washing and dry cleaning. 5

## BPVI-002

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2023

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) फलों एवं सब्जियों के फसलोपरान्त प्रबन्धन के उद्देश्यों की सूची तैयार कीजिए। 5
- (ख) निम्नजन परिरक्षण की व्याख्या कीजिए। 5
2. (क) निम्नलिखित को परिभाषित कीजिए : 5×1=5
  - (i) प्रदीपन (किरणन)
  - (ii) प्रतिऑक्सीकारक
  - (iii) कटाई सम्बन्धी परिपक्वता
  - (iv) पूर्व-प्रशीतन
  - (v) संकटकाल फल
- (ख) पूर्व-शीतलन की विभिन्न विधियाँ बताइए। 5

3. (क) तुड़ाई के बाद की क्षतियों को प्रभावित करने वाले पूर्व-तुड़ाई कारकों की सूची तैयार कीजिए। 5
- (ख) शुष्क हिमीकरण की व्याख्या कीजिए। 5
4. (क) हिमीकृत फलों एवं सब्जियों के लाभों का वर्णन कीजिए। 5
- (ख) अंकुरण, आलू की गुणवत्ता को किस प्रकार प्रभावित करता है ? व्याख्या कीजिए। 5
5. (क) फलों एवं सब्जियों के निर्जलीकरण के लाभों का वर्णन कीजिए। 5
- (ख) आम तथा नीबू-वर्गीय (सिट्रस) फलों के पक्वता सूचकांक कौन-से हैं ? 5
6. (क) विवर्णीकरण और निर्वातन में अन्तर स्पष्ट कीजिए। 5
- (ख) विपणन सूचना प्रणाली (एम. आई. एस.) के बारे में आप क्या जानते हैं ? 5
7. (क) माल की भराई और उतराई महत्वपूर्ण क्यों है ? 5
- (ख) किन्हीं दो सब्जियों के प्राकृतिक भण्डारण और कृत्रिम भण्डारण में अन्तर स्पष्ट कीजिए। 5
8. (क) पैकेजिंग सामग्री के चयन के लिए मुख्य मानदण्ड क्या हैं ? 5
- (ख) धुलाई और शुष्क सफाई में अन्तर स्पष्ट कीजिए। 5