

**DIPLOMA IN VALUE ADDED PRODUCTS
FROM FRUITS AND VEGETABLES
(D.V.A.P.F.V.)**

Term-End Examination

June, 2012

**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 the following terms. Attempt *any ten*. **10x1=10**
- (a) Food hazards.
 - (b) Colour
 - (c) Viscosity
 - (d) PFA
 - (e) Tannins.
 - (f) BIS
 - (g) Consumer Test
 - (h) ISO
 - (i) Wave length
 - (j) Frequency
 - (k) Mass
 - (l) HACCP.

2. (a) Define food quality. 2
- (b) What are important quality characteristics of food. 5
- (c) Suggest a few measures to prevent food poisoning. 3

3. (a) Give the salient features of PFA Act. 5
- (b) Enumerate important functions of a quality control department. 5

4. (a) Explain different types of food hazards. 5
- (b) Give the important principles of HACCP. 5

5. (a) Give the principle and important steps involved in protein estimation of a food sample. 5
- (b) Describe the method for estimating the crude fat content of a food product. 5

6. (a) For what purpose the chromatography is used ? Give general principles of Chromatography. 4
- (b) Enumerate the key components of a gas chromatograph. 4
- (c) Explain high - performance liquid chromatography. 2

7. (a) What is spectroscopy ? Give basic components of a absorption spectrophotometer. 5
- (b) What is ISO ? List the benefits of ISO certification. 5
8. Write short notes on *any five* : 2x5=10
- (a) Clostridium botulinum.
- (b) FPO
- (c) Standard Weight and Measure, Act.
- (d) pH meter.
- (e) Milk and Milk Product Order (MMPO)
- (f) Good Manufacturing Practices (GMP)
- (g) AGMARK.
- (h) Parameters in bacteriological examination of water.
-

फलों एवं सब्जियों के मूल्य संवर्धित उत्पादों के
उत्पादन पर आधारित डिप्लोमा (डी.वी.ए.पी.एफ.वी.)

सत्रांत परीक्षा

जून, 2012

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 समान अंक हैं।

1. निम्न शब्दों को स्पष्ट करें। (कोई दस) 10x1=10
- (a) खाद्य संकट
 - (b) वर्ण
 - (c) विस्कासिता
 - (d) पी.एफ.ए.
 - (e) टेनिन
 - (f) बी.आई.एस.
 - (g) उपभोक्ता परीक्षण
 - (h) आई.एस.ओ.
 - (i) तरंगदैर्घ्य
 - (j) आवृत्ति
 - (k) द्रव्यमान
 - (l) हैसप (HACCP)

2. (a) खाद्य गुणवत्ता को परिभाषित कीजिए। 2
- (b) खाद्य पदार्थ की गुणवत्ता संबंधी महत्वपूर्ण विशेषताएँ क्या हैं? 5
- (c) खाद्य विषाक्तता की रोकथाम संबंधी कुछ उपायों का सुझाव दीजिए। 3
3. (a) पी.एफ.ए. अधिनियम की मुख्य विशेषताएँ क्या हैं? 5
- (b) गुणवत्ता नियंत्रण विभाग के महत्वपूर्ण प्रकार्यों की सूची बनाइए। 5
4. (a) खाद्य संकटों के विभिन्न प्रकारों को स्पष्ट कीजिए। 5
- (b) हैसप के महत्वपूर्ण सिद्धांतों को लिखिए। 5
5. (a) खाद्य नमूने के प्रोटीन आकलन के सिद्धांत एवं इसमें सम्मिलित महत्वपूर्ण चरणों को लिखिए। 5
- (b) खाद्य उत्पाद की अपरिष्कृत वसा मात्रा के आकलन की विधि का वर्णन कीजिए। 5
6. (a) क्रोमैटोग्राफी के प्रयोग का उद्देश्य क्या है? क्रोमैटोग्राफी के सामान्य सिद्धांतों को लिखिए। 4
- (b) गैस क्रोमैटोग्राफ के मुख्य घटकों की सूची बनाइए। 4
- (c) उच्च-निष्पादन तरल क्रोमैटोग्राफी को स्पष्ट कीजिए। 2

7. (a) स्पेक्ट्रोस्कोपी क्या है? अवशोषण स्पेक्ट्रोफोटोमीटर के बुनियादी घटकों को लिखिए। 5
- (b) आई.एस.ओ. क्या है? आई.एस.ओ. प्रमाणीकरण के लाभों की सूची बनाइए। 5

8. **किन्हीं पाँच** पर संक्षेप में नोट लिखिए : 2x5=10

- (a) क्लोस्ट्रिडियम बोटूलिनम
- (b) एफ.पी.ओ.
- (c) मानक भार एवं पैमाना (measure), अधिनियम
- (d) पी.एच. मीटर
- (e) दूध एवं दूग्ध उत्पाद आदेश (एम.एम.पी.ओ.)
- (f) अच्छे विनिर्माण व्यवहार (जी.एम.पी.)
- (g) एगमार्क
- (h) जल की जीवाणुवीय जाँच संबंधी प्राचल
-