

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

Term-End Examination

June, 2013

**BPVI-007 : FOOD QUALITY TESTING
AND EVALUATION**

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : Answer any five questions.

1. (a) Explain the various types of quality attributes significant to acceptability. 5
- (b) Write a short note on S.aureus and Salmonella infections and measures to control these. 5
2. (a) Write a short note on Fruit Product Order (FPO). 4
- (b) Briefly explain the concept of Food safety mentioning hazards that are involved/ associated with Foods. 6
3. (a) Define TQM and list benefits of it. 3
- (b) What parameters constitute the texture and explain in brief the pressure tester and pectinometer ? 7

4. (a) How will you test the fat content in a food sample ? 5
- (b) What are the steps involved in identifying presence of Coliform/E.coli in water sample ? 5
5. (a) Explain the types of spoilage in canned foods. 4
- (b) Write in brief the sensory evaluation tests for assessing quality. 6
6. (a) Write a short note on pH meter. 5
- (b) Give the general principles of chromatography. 5
7. (a) What is Spectroscopy ? 3
- (b) Explain the atomic spectroscopy stating three methods under flame atomisation 7
8. (a) Define refractive index. 3
- (b) Describe the components of a polarimeter and explain how it is used to determine the concentration of an optically active solute. 7
-

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2013

बी.पी.वी.आई.-007 : खाद्य गुणवत्ता परीक्षण
एवं मूल्यांकन

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

1. (a) स्वीकार्यता के संबंध में महत्वपूर्ण गुणवत्ता विशेषताओं के विविध प्रकारों का वर्णन कीजिए। 5
- (b) एस आरियस एवं सैलमोनेला संक्रमण और इनको नियंत्रित करने के उपायों पर एक संक्षिप्त टिप्पणी लिखिए। 5
2. (a) फल उत्पाद आदेश (एफ.पी.ओ)-संक्षेप में नोट लिखिए। 4
- (b) खाद्य सुरक्षा की संकल्पना का संक्षेप में वर्णन (खाद्यपदार्थों से संबद्ध/इनमें सम्मिलित खतरों का उल्लेख करते हुए) कीजिए। 6
3. (a) टी.क्यू.एम. को परिभाषित कीजिए और इसके लाभों की सूची बनाइए। 3
- (b) संरचना को प्रभावित करने वाले कारकों एवं दबावमापी तथा पेक्टिनोमीटर का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 7

4. (a) खाद्य नमूने में आप वसा की मात्रा की जाँच कैसे करेंगे? 5
 (b) जल नमूने में कॉलिफार्म/ई.कॉलि की विद्यमानता की पहचान करने में सम्मिलित चरण कौन से हैं? वर्णन कीजिए। 5
5. (a) डिब्बाबंद खाद्यपदार्थों में विकृति के प्रकारों का वर्णन कीजिए। 4
 (b) गुणवत्ता का निर्धारण करने में संवेदी मूल्यांकन परीक्षणों को संक्षेप में लिखिए। 6
6. (a) पी.एच.मीटर पर संक्षेप में नोट लिखिए। 5
 (b) वर्णलेखन (क्रोमेटोग्राफी) के सामान्य सिद्धांतों को लिखिए। 5
7. (a) स्पेक्ट्रमविज्ञान क्या है? 3
 (b) आण्विक (atomic) स्पेक्ट्रमविज्ञान का वर्णन (ज्वाला कणीकरण (flame atomisation) के अंतर्गत तीन विधियों को व्यक्त करते हुए) कीजिए। 7
8. (a) अपवर्तनांक को परिभाषित कीजिए। 3
 (b) ध्रुवणमापी के घटकों का वर्णन कीजिए और स्पष्ट कीजिए कि इसका प्रयोग ध्रुवण घूर्णक विलेय के गाढ़ेपन का निर्धारण करने के लिए कैसे किया जाता है? 7