

**DIPLOMA IN VAP FROM CEREALS, PULSES &
OILSEEDS (DPVCPO)**

Term-End Examination

June, 2014

BPVI-037 : FOOD QUALITY TESTING & EVALUATION

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

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

1. Define **any ten** of the following terms **1x10=10**
- (a) Food quality
 - (b) Viscosity
 - (c) Flavour
 - (d) PFA
 - (e) ISI
 - (f) Newtonian fluids
 - (g) Proximate analysis
 - (h) Consumer Tests
 - (i) Frequency
 - (j) Refractive index
 - (k) TLC
 - (l) Monochromator

2. (a) What are important functions of quality control department? 5
- (b) Enumerate important examples of microbial infections. 5
3. (a) What role is played by EIC in the export of food products? 6
- (b) Give important features of standards of weight and measure Act, 1976. 4
4. (a) Explain different types of food hazards. 6
- (b) List the GMP requirements for food industry. 4
5. (a) Describe the micro-kjeldahl method for determination of nitrogen. How the nitrogen value is converted to protein. 8
- (b) Give the objectives for undertaking bacteriological examination of water in a food processing plant. 2
6. (a) How do we examine the microbiological spoilage of canned food? 6
- (b) Explain the "Swob-rinse" method for assessing surface sanitation. 4

7. (a) Describe the main components of a pH meter. 4
- (b) What is general principles of chromatography? Enumerate different chromatographic methods. 6
8. Write short notes on *any five* of the following:
- (a) Analytical Balancer
 - (b) Spectroscopy
 - (c) Polarimetry
 - (d) TQM
 - (e) HACCP
 - (f) Sensory Test Methods
 - (g) Coliform Count
 - (h) Instrou Testing method

डी.पी.वी.सी.पी.ओ

सत्रांत परीक्षा

जून, 2014

बी.पी.वी.आई. 037 : 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. किन्हीं दस को परिभाषित कीजिए:

1x10=10

- (a) खाद्य गुणवत्ता
- (b) विस्कासिता
- (c) सुरुचि
- (d) पी एफ ए
- (e) आई एस आई
- (f) न्यूटनी तरल
- (g) सन्निकट विश्लेषण
- (h) उपभोक्ता परीक्षण
- (i) आवृत्ति
- (j) अपवर्तनांक
- (k) टी एल सी
- (l) मोनोक्रोमेटर

2. (क) गुणवत्ता नियंत्रण विभाग के महत्त्वपूर्ण प्रकार्य क्या हैं? 5
- (ख) सूक्ष्मजीवीय संक्रमणों के महत्त्वपूर्ण उदाहरणों की सूची बनाइए। 5
3. (क) खाद्य उत्पादों के निर्यात में ईआईसी (EIC) की क्या भूमिका है? स्पष्ट कीजिए। 6
- (ख) भार एवं माप अधिनियम 1976 के मानकों की महत्त्वपूर्ण विशेषताओं का वर्णन कीजिए। 4
4. (क) खाद्य संकटों के विभिन्न प्रकारों का वर्णन कीजिए। 6
- (ख) खाद्य उद्योग के लिए जी एम पी संबंधी अनिवार्यताओं की सूची बनाइए। 4
5. (क) नाइट्रोजन के निर्धारण के लिए, माइक्रो-ज़ेलडाल विधि का वर्णन कीजिए। नाइट्रोजन को प्रोटीन में कैसे परिवर्तित किया जाता है? 8
- (ख) खाद्य प्रसंस्करण संयंत्र में जल की जीवाणुवीय जाँच करने के उद्देश्यों को लिखिए। 2
6. (क) डिब्बाबंद खाद्यपदार्थ की सूक्ष्मजीवीय विकृति की जाँच हम कैसे करते हैं? 6
- (ख) सतह स्वच्छता के निर्धारण की "स्वैब रिन्स" विधि का वर्णन कीजिए। 4

7. (क) पी एच मीटर के मुख्य घटकों का वर्णन कीजिए। 4
- (ख) क्रोमेटोग्राफी के सामान्य सिद्धांत क्या हैं? विभिन्न क्रोमेटोग्राफी विधियों की सूची बनाइए। 6
8. संक्षेप में **किन्हीं पाँच** पर नोट लिखिए:
- (a) वैश्लैषिक संतुलन
 - (b) स्पेक्ट्रमविज्ञान
 - (c) धुवनमिति
 - (d) टी क्यू एम
 - (e) हैसद
 - (f) संवेदी परीक्षण विधियाँ
 - (g) कॉलिफार्म गणना
 - (h) परीक्षण विधि इन्सट्रान

— ** —