

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

Term-End Examination

June, 2017

00443

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

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : (i) Attempt any five questions.

(ii) All questions carry equal marks.

-
-
- | | | | |
|----|-----|---|---|
| 1. | (a) | Explain HACCP system, its benefits and principles. | 5 |
| | (b) | What do you understand by ISI marks and Agmark ? Explain. | 5 |
| 2. | (a) | Describe the principle of Polarimeter. | 4 |
| | (b) | Give diagrammatic presentation of different components label properly. | 4 |
| | (c) | Give three analytical tests used to test the sensory quality of different food products. | 2 |
| 3. | (a) | Give uses of Bostwick consistometer and Brookfield synchroelectric viscometer. | 5 |
| | (b) | What do you understand by the term GMP ? What are the requirements of GMP for food industry ? | 5 |

4. (a) Differentiate between Atomic and Molecular Absorption Spectroscopy. 5
- (b) Describe the principle of Gas Chromatography? How is it different from HPLC? 5
5. (a) Differentiate between proximate analysis and ultimate analysis. 4
- (b) Describe the Micro-Kjeldahl method for determining protein. 3
- (c) Define TQM. What are the benefits of TQM? 3
6. (a) Explain different types of food hazards. 3
- (b) Describe the principle of High Performance Liquid Chromatography. 3
- (c) Describe the principle involved in the determination of 2x2=4
- (i) Total soluble solids (BRIX)
- (ii) Total carotenoids and beta Carotene.
7. (a) Define 5x1=5
- (i) Erstwhile PFA Act
- (ii) Hedonic Test
- (iii) Swab - Rinse Method
- (iv) Botulism
- (v) Newtonian fluids
- (b) Give full names of following : 5x1=5
- (i) TCD
- (ii) BIS
- (iii) FID
- (iv) GMP
- (v) ISO

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2017

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : (i) किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

(ii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. (a) हैस्प पद्धति, इसके फायदों और सिद्धांतों का वर्णन कीजिए। 5
- (b) 'आई एस आई मार्क' और 'एगमार्क' से आप क्या समझते हैं? वर्णन कीजिए। 5
2. (a) ध्वणमापी के सिद्धांत का वर्णन कीजिए। 4
- (b) इसके विभिन्न घटकों का उचित लेबलन और रेखाचित्रीय प्रस्तुति कीजिए। 4
- (c) विभिन्न खाद्य उत्पादों की सेवेदी गुणवत्ता की जाँच में प्रयुक्त तीन वैश्लेषिक परीक्षणों को लिखिए। 2
3. (a) बोस्टविक गाढ़तामापी और ब्रुकफील्ड सिन्क्रोलेक्ट्रिक विस्कोमीटर के उपयोगों को लिखिए। 5
- (b) जी एम पी से आप क्या समझते हैं? खाद्य उद्योग में जी एम पी संबंधी अनिवार्यताएं क्या हैं? 5

4. (a) अटॉमिक और अणुजन्य अवशोषण स्पेक्ट्रोस्कोपी के अंतर को स्पष्ट कीजिए। 5
- (b) गैस वर्णलेखन (क्रोमेटोग्राफी) के सिद्धांत का वर्णन कीजिए। यह, एच पी एल सी से कैसे भिन्न है? 5
5. (a) सन्निकट विश्लेषण और अंतिम विश्लेषण के अंतर को स्पष्ट कीजिए। 4
- (b) प्रोटीन निर्धारण की सूक्ष्म-जेल्डाल विधि का वर्णन कीजिए। 3
- (c) टी क्यू एम को परिभाषित कीजिए। टी क्यू एम के फायदे क्या हैं? 3
6. (a) खाद्य संकट के विभिन्न प्रकारों का वर्णन कीजिए। 3
- (b) उच्च प्रदर्शन द्रव वर्णलेखन (HPLC) के सिद्धांत का वर्णन कीजिए। 3
- (c) निम्नलिखित के निर्धारण में सम्मिलित सिद्धांत का वर्णन कीजिए : $2 \times 2 = 4$
- (i) कुल घुलनशील ठोस (ब्रिक्स)
- (ii) कुल कैरेटोनॉयड और बीटा - कैरोटीन
7. (a) परिभाषित कीजिए : $5 \times 1 = 5$
- (i) निवर्तमान पी एफ ए अधिनियम
- (ii) होडॉनिक परीक्षण
- (iii) स्वैब - रिन्स विधि
- (iv) बोटूलिज्म
- (v) न्यूटनी तरल

(b) संक्षिप्तियों के पूरे नाम लिखिए।

5x1=5

(i) टी सी डी

(ii) बी आई एस

(iii) एफ आई डी

(iv) जी एम पी

(v) आई एस ओ
