

**DIPLOMA IN PRODUCTION OF VALUE
ADDED PRODUCTS FROM CEREALS, PULSES
AND OILSEEDS (DPVCPO)**

00223

Term-End Examination

June, 2018

**BPVI-037 : FOOD QUALITY TESTING AND
EVALUATION**

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : (i) Attempt any five questions.

(ii) All questions carry equal marks.

1. Write briefly about following (any four) : $4 \times 2.5 = 10$
 - (a) PFA Act
 - (b) Food Hazards
 - (c) Size and Shape of Food
 - (d) Function of quality control
 - (e) Viscosity

2. Discuss the Food Safety Programmes to control safety and quality of foods. 10

3. (a) Describe the term 'objective measurement' of texture and explain a 'Force Deformation Curve'. 5
(b) Describe any one system to measure jellifying property of pectins. 5

4. (a) Comment on the 'Bacteriological Examination of Water'. 5
(b) How are the canned products examined for microbial food spoilage? 5
5. Comment on the following (any two) : 5+5
(a) Spectroscopy
(b) pH measurement
(c) Chromatography
6. (a) Define sensory analysis. 2
(b) How will you conduct sensory test for any food product? 8
7. How would you estimate following in food (any two) : 5+5
(a) Ascorbic acid by titrimetric method.
(b) Total carotenoids by colorimetric method.
(c) Tin in canned foods by iodimetry.
8. Write notes on (any two) : 5+5
(a) National Food Legislations.
(b) Assessment of surface sanitation.
(c) Quantitative measurement of colour.
-

अनाजों, दालों एवं तिलहनों से मूल्य संवर्धित
उत्पादों के उत्पादन में डिप्लोमा कार्यक्रम
(डी.पी.वी.सी.पी.ओ.)

सत्रांत परीक्षा

जून, 2018

बी.पी.वी.आई.-037 : खाद्य गुणवत्ता परीक्षण एवं मूल्यांकन

समय : 2 घंटे

अधिकतम अंक : 50

- नोट : (i) किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।
(ii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

- निम्नलिखित में से किन्हीं चार के बारे में संक्षेप में लिखिए : 4x2.5=10
 - पी एफ ए अधिनियम
 - खाद्य संकट
 - खाद्य पदार्थ का आकार एवं बनावट
 - गुणवत्ता नियंत्रण का प्रकार्य
 - विस्कासिता
- खाद्य सुरक्षा कार्यक्रमों की चर्चा खाद्यपदार्थों की सुरक्षा एवं गुणवत्ता को ध्यान में रखते हुए कीजिये। 10
- गठन के 'वस्तुनिष्ठ मापन' का वर्णन कीजिए और 'बल विरूपण वक्र' की व्याख्या कीजिए। 5
 - पेक्टिन के जेलीकारी गुणधर्म को मापने की किसी एक पद्धति का वर्णन कीजिए। 5

4. (a) 'जल की जीवाणुवीय जाँच' पर टिप्पणी कीजिए। 5
 (b) सूक्ष्मजीवीय खाद्य विकृति की दृष्टि से डिब्बाबंध उत्पादों की जाँच कैसे की जाती है? 5
5. टिप्पणी कीजिए (किन्हीं दो पर) : 5+5
 (a) स्पेक्ट्रोस्कोपी
 (b) पी एच मापन
 (c) क्रोमेटोग्राफी
6. (a) संवेदी विश्लेषण को परिभाषित कीजिए। 2
 (b) किसी खाद्य उत्पाद के लिए आप संवेदी परीक्षण कैसे करेंगे? 8
7. खाद्यपदार्थ में निम्नलिखित में से किन्हीं दो का निर्धारण आप 5+5
 कैसे करेंगे ?
 (a) टाइट्रीमेट्रिक विधि द्वारा एस्कोर्बिक अम्ल
 (b) कलरीमेट्रिक विधि द्वारा कुल केरोटेनॉयड
 (c) आयोडिमेट्री द्वारा डिब्बाबंध खाद्य उत्पादों में टिन अंश
8. संक्षेप में नोट लिखिए (किन्हीं दो पर) : 5+5
 (a) राष्ट्रीय खाद्य विधान
 (b) सतह स्वच्छता का मूल्यांकन
 (c) रंग का मात्रात्मक मापन