

00472

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

**Term-End Examination**

**June, 2018**

**BPVI-002 : PRINCIPLES OF POST HARVEST  
MANAGEMENT OF FRUITS AND VEGETABLES**

*Time : 2 hours*

*Maximum Marks : 50*

**Note :** (i) *Attempt any five questions.*

(ii) *All questions carry equal marks.*

- 
- 
1. (a) Why fruits and vegetables are called as protective foods ? 5
  - (b) Describe the role of storage in post-harvest handling of fruits and vegetables. 5
  2. (a) Discuss the role of ethylene in post-harvest quality of fruits and vegetables . 5
  - (b) Describe common packages recommended for horticultural produce. 5
  3. (a) Explain how sprouting affects the quality of potato. 5
  - (b) Define harvesting and describe the methods of harvesting of fruits and vegetables. 1+4=5

4. Define the following : 10x1=10
- (a) GMP
  - (b) D-value
  - (c) Canning
  - (d) Sterilization
  - (e) Drying
  - (f) Water activity
  - (g) Chemical additives
  - (h) Preservation
  - (i) Unit operation
  - (j) Sulphuring
5. (a) Explain the role of waxing or surface coating of fruits and vegetables. 5
- (b) Write principles and usefulness of Pusa Zero Energy Cool Chamber in storage of fruits and vegetables. 5
6. (a) Describe the factors affecting storage life of fruits and vegetables. 5
- (b) What are the common marketing channels of horticultural produce ? 5
7. Differentiate between the following : 5x2=10
- (a) Quick and Slow freezing
  - (b) Drying and Dehydration
  - (c) Jam and Jelly
  - (d) Tomato ketchup and Sauce
  - (e) Open cooking and Vacuum cooking
8. (a) Describe functions of food additives. 5
- (b) How minimal processing is different from conventional processing ? 5
-

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2018

बी.पी.वी.आई.-002 : फल एवं सब्जियों के कटाई उपरांत प्रबंध  
के सिद्धांत

समय : 2 घंटे

अधिकतम अंक : 50

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

(ii) सभी प्रश्नों के समान अंक हैं।

1. (a) फलों एवं सब्जियों को सुरक्षात्मक खाद्यपदार्थ क्यों कहते हैं? 5
- (b) फलों एवं सब्जियों के फसलोत्तर प्रबंधन में भंडारण की भूमिका का वर्णन कीजिए। 5
2. (a) फलों एवं सब्जियों की फसलोत्तर गुणवत्ता में एथिलिन की भूमिका की चर्चा कीजिए। 5
- (b) उद्यानी उत्पाद के लिए सुझाए गए सामान्य पैकेजों का वर्णन कीजिए। 5
3. (a) आलू की गुणवत्ता, अंकुरण से कैसे प्रभावित होती है? वर्णन कीजिए। 5
- (b) फलों या सब्जियों की कटाई (harvesting) को परिभाषित कीजिए। फलों एवं सब्जियों की कटाई की विधियों का वर्णन कीजिए। 1+4=5

4. परिभाषित कीजिए : 10x1=10
- (a) जी एम पी
  - (b) डी-मान
  - (c) डिब्बाबंदी
  - (d) निर्जर्मीकरण
  - (e) शुष्कन
  - (f) जल क्रिया
  - (g) रासायनिक योज्य
  - (h) परिरक्षक
  - (i) इकाई परिचालन
  - (j) सल्फरन
5. (a) फलों एवं सब्जियों के मोम आलेपन या इन पर सतह लेपन की भूमिका का वर्णन कीजिए। 5
- (b) फलों एवं सब्जियों के भंडारण में पूसा ज़ीरो एनर्जी कूल चैम्बर के सिद्धांतों एवं इसकी उपयोगिता को लिखिए। 5
6. (a) फलों और सब्जियों के भंडारण जीवन को प्रभावित करने वाले कारकों का वर्णन कीजिए। 5
- (b) उद्यानी उत्पाद के सामान्य विपणन चैनलें कौन से हैं? 5
7. अंतर स्पष्ट कीजिए : 5x2=10
- (a) तीव्र एवं मंद हिमीकरण
  - (b) शुष्कन एवं निर्जलीकरण
  - (c) जैम और जेली
  - (d) टोमैटो कैचप और सॉस
  - (e) खुली पाक क्रिया एवं निर्वात पाक क्रिया
8. (a) खाद्य योज्यों के प्रकार्यों का वर्णन कीजिए। 5
- (b) परंपरागत प्रसंस्करण से न्यूनतम प्रसंस्करण कैसे भिन्न है? 5