

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

**Term-End Examination**

**June, 2018**

**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. Define the terms given below. Attempt any ten of the followings : 10x1=10
- (a) Colour
  - (b) Flavour
  - (c) Food quality
  - (d) PFA
  - (e) MMPO
  - (f) HACCP
  - (g) Rheology
  - (h) Tannins
  - (i) Hard swell
  - (j) FID
  - (k) TCD
  - (l) Beer's Law
2. (a) Give the functions of a 'Quality Control' department in a food processing plant. 5
- (b) Give three examples of microorganisms causing food poisoning. 3
- (c) Suggest a few measures to prevent food poisoning. 2

3. (a) Why national food legislation is required ? 3  
 (b) Give the salient features of erstwhile Fruit Product Order, 1955. 5  
 (c) Write important function of ISO. 2
4. (a) Explain the importance of Safe Foods. 2  
 (b) Name different types of food hazards. 3  
 (c) List the requirements of GMP for food industry. 5
5. (a) What is colour of an object ? Give the attributes of colour. What are the approaches to colour measurement ? 1+3+1=5  
 (b) State Newton's law and differentiate between viscosity and consistency. Name the instruments which are used to measure flow behaviour of tomato ketchup. 1+3+1=5
6. (a) Describe the method for determination of protein content of a food product. 5  
 (b) Explain the procedure for determining 'Plate Count'. 3  
 (c) Describe how a spoiled can is examined for spoilage. 2
7. (a) Enumerate important sensory test methods. 5  
 (b) What is difference between mass and weight ? 2  
 (c) What is Chromatography ? Give general principles of chromatography. 1+2=3
8. Write short notes on **any two** of the following :  
 (a) Gas Chromatography 5+5=10  
 (b) Spectroscopy  
 (c) Refractometry  
 (d) Pectin Estimation

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2018

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. किन्हीं दस को परिभाषित कीजिए : 10x1=10
- (a) रंग
  - (b) सुरुचि (महक)
  - (c) खाद्य गुणवत्ता
  - (d) पी एफ ए
  - (e) एम एम पी ओ
  - (f) हैस्प
  - (g) द्रवगतिकी (प्रवाहिकी)
  - (h) टेनिन
  - (i) कठोर उभार
  - (j) एफ आई डी
  - (k) टी सी डी
  - (l) बियर का नियम
2. (a) खाद्य प्रसंस्करण संयंत्र में 'गुणवत्ता नियंत्रण' विभाग के प्रकार्य लिखिए। 5
- (b) खाद्य विषाक्तता उत्पन्न करने वाले सूक्ष्मजीवों के तीन उदाहरण दीजिए। 3
- (c) खाद्य विषाक्तता रोकथाम संबंधी उपायों का सुझाव दीजिए। 2

3. (a) राष्ट्रीय खाद्य विधान क्यों आवश्यक है? 3  
 (b) निवर्तमान फल उत्पाद आदेश, 1955 की मुख्य विशेषताएँ लिखिए। 5  
 (c) आई एस ओ के महत्वपूर्ण प्रकार्य लिखिए। 2
4. (a) सुरक्षित खाद्यपदार्थों के महत्व का वर्णन कीजिए। 2  
 (b) विभिन्न प्रकार के खाद्य खतरों के नाम लिखिए। 3  
 (c) खाद्य उद्योग की जी एम पी संबंधी आवश्यकताओं की सूची बनाइए। 5
5. (a) किसी वस्तु का रंग क्या है? रंग की सहज विशेषताएँ लिखिए। रंग मापन संबंधी दृष्टिकोण कौन से हैं?  $1+3+1=5$   
 (b) न्यूटन का नियम लिखिए और श्यानता एवं गाढ़ता में अंतर स्पष्ट कीजिए। टमाटर कैचप के प्रवाह व्यवहार के मापन में प्रयुक्त यंत्रों के नाम लिखिए।  $1+3+1=5$
6. (a) खाद्य उत्पाद की प्रोटीन मात्रा निर्धारण की विधि का वर्णन कीजिए। 5  
 (b) प्लेट गणना निर्धारण की कार्यविधि का वर्णन कीजिए। 3  
 (c) विकृति का पता लगाने की दृष्टि से विकृत डिब्बे (कैन) की जाँच कैसे की जाती है? वर्णन कीजिए। 2
7. (a) महत्वपूर्ण संवेदी परीक्षण विधियों को सूचीबद्ध कीजिए। 5  
 (b) द्रव्यमान और भार में क्या अंतर है? 2  
 (c) वर्णलेखन (क्रोमेटोग्राफी) क्या है? क्रोमेटोग्राफी के सामान्य सिद्धांतों का वर्णन कीजिए।  $1+2=3$
8. संक्षेप में किन्हीं दो पर नोट लिखिए :  $5+5=10$   
 (a) गैस क्रोमेटोग्राफी  
 (b) स्पेक्ट्रोस्कोपी  
 (c) अपवर्तनांकमापन  
 (d) पेक्टिन आकलन