

No of Printed Pages : 6

BPVI-002

**DIPLOMA IN VALUE ADDED PRODUCTS FROM
FRUITS AND VEGETABLES (DVAPFV)****Term-End Examination, 2019****BPVI-002 : PRINCIPLES OF POST HARVEST
MANAGEMENT OF FRUITS AND
VEGETABLES****Time : 2 Hours]****[Maximum Marks: 50****Note : Attempt any five questions.**

-
-
1. (a) How post harvest management of fruits and vegetables can increase food availability ? [5]
 - (b) Describe important pre-treatments for drying of fruits and vegetables. [5]
 2. (a) Define Food Additives and write down their some important functions. [5]
 - (b) Enlist the pre-harvest factors responsible for post harvest losses. [5]
 3. (a) Describe the important features of Market Information System. [5]

- (b) Describe ill-effects of ethylene evolution during fruit storage. [5]
4. (a) What is Controlled Atmosphere Storage ? Write down the cold storage temperature for potato and banana. [3+2=5]
- (b) Describe biological factors responsible for post-harvest losses. [5]
5. (a) Describe the following terms : Blanching, Pasteurisation and Sterilization. [6]
- (b) Describe advantages and disadvantages of Mechanical Harvesting. [4]
6. (a) What is a Market ? Enlist the marketing functions. [5]
- (b) Describe the basic functions of Packaging. [5]
7. (a) Write down some advantages of Palletization. [5]
- (b) Define the following : [1×5=5]
- (i) Ethylene
- (ii) Respiration

- (iii) Perishable
- (iv) Chilling injury
- (v) Refer container

8. (a) Describe various packaging materials used for fruits and vegetables. [5]
- (b) Differentiate between Sorting and Grading. [5]

----- x -----

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

सत्रांत परीक्षा, 2019

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

1. (क) फल एवं सब्जियों का फसलोत्तर प्रबंधन, खाद्य उपलब्धता को कैसे बढ़ा सकता है ? [5]
- (ख) फल एवं सब्जियों के शुष्कन के महत्वपूर्ण पूर्व-उपचारों का वर्णन कीजिए। [5]
2. (क) खाद्य योज्यों की परिभाषा दीजिए और इनके कुछ महत्वपूर्ण प्रकार्य लिखिए। [5]
- (ख) फसलोत्तर क्षतियों के लिए उत्तरदायी कटाई पूर्व घटकों की सूची बनाइए। [5]

3. (क) बाजार सूचना पद्धति की महत्वपूर्ण विशेषताओं का वर्णन कीजिए। [5]
- (ख) फल भंडारण के दौरान एथिलीन उत्सर्जन के कुप्रभावों का वर्णन कीजिए। [5]
4. (क) नियंत्रित वातावरण भंडारण क्या है ? आलू और केले के लिए शीत भंडारण तापमान लिखिए। [3+2=5]
- (ख) फसलोत्तर क्षतियों के लिए उत्तरदायी जैव कारकों का वर्णन कीजिए। [5]
5. (क) निम्नलिखित को परिभाषित कीजिए : [6]
- (i) विवर्णीकरण
- (ii) पास्तेरीकरण (निर्जीवीकरण)
- (iii) निर्जर्मीकरण
- (ख) मशीनी कटाई के लाभ एवं दोषों का वर्णन कीजिए। [4]
6. (क) बाजार क्या है ? विपणन (बाजार में बिक्री) संबंधी प्रकार्यों की सूची बनाइए। [5]
- (ख) पैकेजिंग के बुनियादी प्रकार्यों का वर्णन कीजिए। [5]
7. (क) पैलेटीकरण के कुछ लाभ लिखिए। [5]
- (ख) परिभाषित कीजिए : [1×5=5]

- (i) एथलीन
- (ii) श्वसन
- (iii) विकारणीय
- (iv) द्रुतशीतन क्षति
- (v) रेफर कन्टेनर

8. (क) फलों एवं सब्जियों के इस्तेमाल में प्रयुक्त विविध-पैकेजिंग सामग्रियों का वर्णन कीजिए। [5]
- (ख) छटाई और श्रेणीकरण (ग्रेडिंग) में अंतर स्पष्ट कीजिए। [5]

----- x -----