

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

Term-End Examination

June, 2021

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

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : *Attempt any **five** questions. All questions carry equal marks.*

1. Define any **ten** terms from the following : $10 \times 1 = 10$
- (a) Food Quality
 - (b) Colour
 - (c) Hazard
 - (d) Risk
 - (e) Lightness
 - (f) Rheology
 - (g) Crude Fat
 - (h) Presumptive Test
 - (i) Carrier Gas
 - (j) Weight
 - (k) Wavelength
 - (l) Beer Law

2. (a) Name five microbial infections resulting in food poisoning. 5
- (b) Indicate five functions of a Quality Control department. 5
3. (a) Enumerate any six national food legislations — acts/orders which were or are in existence with reference to food products. 6
- (b) Name any two voluntary certification agencies associated with food quality. Give their quality marks. 4
4. (a) Which are the components of the complete specification of colour ? Enumerate the two approaches to colour measurement. 5
- (b) Describe the micro-Kjeldahl method for determination of nitrogen. 5
5. (a) Explain the procedure for determining 'Plate Count'. 5
- (b) Describe the procedure for determining 'Coliform Count'. 5
6. (a) Give the definition of sensory analysis of food. How is it conducted ? 4
- (b) Describe the essential components of a mechanical single pan analytical balance. 6

7. (a) Describe the basic components of an absorption spectroscope. 5
- (b) Explain refractive index and its measurement. 5
8. Write short notes on any **two** of the following : $2 \times 5 = 10$
- (a) General Principles of Chromatography
- (b) Principles of HACCP
- (c) Viscosity and Consistency
-

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2021

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए । सभी प्रश्नों के अंक समान हैं ।

1. निम्नलिखित में से किन्हीं दस शब्दों को परिभाषित कीजिए : 10×1=10
- (क) खाद्य गुणवत्ता
 - (ख) रंग
 - (ग) संकट
 - (घ) जोखिम
 - (ङ) हलकापन
 - (च) प्रवाहिकी
 - (छ) अपरिष्कृत वसा
 - (ज) पूर्वधारणात्मक परीक्षण
 - (झ) वाहक गैस
 - (ञ) भार
 - (ट) तरंगदैर्घ्य
 - (ठ) बियर का नियम

2. (क) पाँच रोगाणवीय संक्रमणों के नाम लिखिए जिनके परिणामस्वरूप खाद्य विषाक्तता हो जाती है । 5
- (ख) गुणवत्ता नियंत्रण विभाग के पाँच प्रकार्यों का उल्लेख कीजिए । 5
3. (क) किन्हीं छह राष्ट्रीय खाद्य विधानों — अधिनियमों/आदेशों के नाम लिखिए जो खाद्य उत्पादों के संदर्भ में विद्यमान थे अथवा हैं । 6
- (ख) खाद्य गुणवत्ता से संबंधित किन्हीं दो स्वैच्छिक प्रमाणीकरण एजेंसियों के नाम लिखिए । उनके गुणवत्ता चिह्न/प्रमाणीकरण मार्क दीजिए । 4
4. (क) रंग के पूर्ण विनिर्देशन के घटक कौन-से हैं ? रंग मापन के दो उपगमनों (दृष्टिकोणों) का उल्लेख कीजिए । 5
- (ख) नाइट्रोजन के निर्धारण के लिए माइक्रो-जेलडाल विधि का वर्णन कीजिए । 5
5. (क) 'प्लेट काउंट' का निर्धारण करने की प्रक्रिया की व्याख्या कीजिए । 5
- (ख) 'कॉलिफॉर्म काउंट' का निर्धारण करने की प्रक्रिया का वर्णन कीजिए । 5
6. (क) खाद्य-पदार्थों के संवेदी विश्लेषण की परिभाषा दीजिए । इसका संचालन (परीक्षण) किस प्रकार किया जाता है ? 4
- (ख) यांत्रिक एक पलड़ा विश्लेषिक तुला के अनिवार्य घटकों का वर्णन कीजिए । 6

7. (क) अवशोषण स्पेक्ट्रोस्कोप के मूलभूत घटकों का वर्णन कीजिए । 5
- (ख) अपवर्तनांक और उसके मापन की व्याख्या कीजिए । 5
8. निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : $2 \times 5 = 10$
- (क) वर्णलेखन के सामान्य सिद्धांत
- (ख) हैसप (HACCP) के सिद्धांत
- (ग) श्यानता और गाढ़ता
-