

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

Term-End Examination

June, 2022

**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) Viscosity
 - (b) Flavour
 - (c) Physical Hazard
 - (d) Chemical Hazard
 - (e) Rheology
 - (f) Tristimulus Values
 - (g) Ultimate Analysis
 - (h) Tannins
 - (i) Qualitative test in Sensory Evaluation
 - (j) Mass
 - (k) Eluent
 - (l) Monochromator

2. (a) Explain the important quality characteristics of food. 5
- (b) Give five examples of micro-organisms causing food poisoning. 5
3. (a) Give names of any five mandatory food acts/orders issued by the Government of India till date. 5
- (b) Give the principles of HACCP. 5
4. (a) Explain texture of a food material. Give the essential parts of a texture measuring instrument. 5
- (b) Describe the method for estimating the crude fat content of a food product. 5
5. How is bacteriological quality of water checked ? Give the procedure for assessment of any two parameters. 5+5=10
6. (a) Give the general principles of chromatography. 5
- (b) Name five types of chromatographic methods. 5
7. (a) Give the principle of Atomic absorption spectroscopy. Name three methods using this principle. 5
- (b) Describe the components of a polarimeter. 5

8. Write short notes on any *two* of the following : $2 \times 5 = 10$

- (a) Refractometry
 - (b) Protein Estimation
 - (c) Sensory Evaluation
-

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2022

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) विस्कासिता
 - (ख) महक
 - (ग) भौतिक संकट
 - (घ) रासायनिक संकट
 - (ङ) प्रवाहिकी (रियोलाॅजी)
 - (च) त्रि-उद्दीपन मूल्य
 - (छ) तत्त्वात्मक विश्लेषण
 - (ज) टैनिन
 - (झ) संवेदी मूल्यांकन में गुणवत्ता परीक्षण
 - (ञ) द्रव्यमान
 - (ट) निक्षालक
 - (ठ) एकवर्णित्र

2. (क) खाद्य पदार्थों की गुणवत्ता संबंधी महत्त्वपूर्ण विशेषताओं की व्याख्या कीजिए । 5
- (ख) खाद्य विषाक्तता उत्पन्न करने वाले सूक्ष्मजीवों के पाँच उदाहरण दीजिए । 5
3. (क) भारत सरकार द्वारा आज तक जारी किन्हीं पाँच अनिवार्य आज्ञापक खाद्य अधिनियमों/आदेशों के नाम लिखिए । 5
- (ख) हैसप के सिद्धांत लिखिए । 5
4. (क) खाद्य सामग्री के गठन की व्याख्या कीजिए । गठन मापन उपकरण के अनिवार्य भागों का उल्लेख कीजिए । 5
- (ख) खाद्य उत्पाद की अपरिष्कृत वसा की मात्रा के आकलन की विधि का वर्णन कीजिए । 5
5. जल की जीवाण्वीय गुणवत्ता की जाँच किस प्रकार की जाती है ? किन्हीं दो प्राचलों के आकलन की प्रक्रिया का उल्लेख कीजिए । 5+5=10
6. (क) वर्णलेखन (क्रोमैटोग्राफी) के सामान्य सिद्धांत लिखिए । 5
- (ख) वर्णलेखी विधियों के पाँच प्रकारों के नाम लिखिए । 5
7. (क) आण्विक अवशोषण स्पेक्ट्रोस्कोपी का सिद्धांत लिखिए । इस सिद्धांत का उपयोग करने वाली तीन विधियों के नाम लिखिए । 5
- (ख) ध्रुवणमिति के घटकों का वर्णन कीजिए । 5

8. निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए :

2×5=10

- (क) अपवर्तनमिति
 - (ख) प्रोटीन का आकलन
 - (ग) संवेदी मूल्यांकन
-