

No. of Printed Pages : 6

BPVI-037

**DIPLOMA IN PRODUCTION OF
VALUE ADDED PRODUCTS FROM
CEREALS, PULSES AND OILSEEDS
(DPVCPO)**

Term-End Examination

June, 2023

**BPVI-037 : 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 any **ten** of the following terms : 1×10=10

- (a) Flavour
- (b) BIS
- (c) TQM
- (d) Hue
- (e) Proximate analysis
- (f) Flat sour spoilage
- (g) Hedonic test

P. T. O.

- (h) Weight
 - (i) Eluent
 - (j) Weavelength
 - (k) CAC
 - (l) ISO
2. (a) Enlist the important quality attributes of food. 5
- (b) Why national food legislation is required ? Give an example of national food legislation. 5
3. (a) Explain the different types of food hazards. 5
- (b) Give the full form of HACCP. State the benefits of HACCP certification. 5
4. (a) State Newton's law of viscosity and differentiate between viscosity and consistency. 5
- (b) Describe the method for estimating the crude fat content of a food product. 5
5. (a) Give the principle and important steps involved in protein estimation of a food sample. 5
- (b) Describe how a spoiled can is examined for spoilage. 5

6. (a) Explain the general principle of chromatography. 5
- (b) Enlist the key components of a gas chromatography. 5
7. (a) Draw a schematic diagram showing basic components of a absorption spectrometer. 5
- (b) Enlist the important components of a polarimeter. 5
8. Write short notes on any *two* of the following :
5×2=10
- (a) Beer's law
- (b) Errors due to physiological factors in sensory evaluation
- (c) Importance of safe food

BPVI-037

अनाजों, दालों एवं तिलहनों से मूल्य संवर्धित
उत्पादों के उत्पादन में डिप्लोमा कार्यक्रम
(डी. पी. वी. सी. पी. ओ.)

सत्रांत परीक्षा

जून, 2023

बी.पी.वी.आई.-037 : 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. निम्नलिखित में से किन्हीं दस को परिभाषित कीजिए :

1×10=10

(क) महक

(ख) बी.आई.एस.

(ग) टी. क्यू. एम.

(घ) वर्णाभा

(ङ) घटक वर्ग विश्लेषण

- (च) फलैट (सपाट) अम्ल दूषण
- (छ) पसंदगी परीक्षण
- (ज) भार
- (झ) निक्षालक
- (ञ) तरंगदैर्घ्य
- (ट) सी. ए. सी.
- (ठ) आई. एस. ओ.
2. (क) खाद्य गुणवत्ता से संबंधित प्रमुख विशेषताओं की सूची तैयार कीजिए। 5
- (ख) राष्ट्रीय खाद्य विधान की आवश्यकता क्यों है ? राष्ट्रीय खाद्य विधान का एक उदाहरण दीजिए। 5
3. (क) खाद्य संकटों के विभिन्न प्रकारों की व्याख्या कीजिए। 5
- (ख) अंग्रेजी के संक्षिप्ताक्षर HACCP का पूरा रूप (Full form) लिखिए। HACCP प्रमाणीकरण के लाभों का उल्लेख कीजिए। 5
4. (क) न्यूटन के श्यानता (Viscosity) नियम का उल्लेख कीजिए और श्यानता एवं गाढ़ापन (Consistency) में अन्तर स्पष्ट कीजिए। 5
- (ख) खाद्य उत्पाद की अपरिष्कृत वसा की मात्रा के आकलन की विधि का वर्णन कीजिए। 5

5. (क) खाद्य सेम्पल के प्रोटीन आकलन से संबंधित सिद्धान्त एवं प्रमुख चरणों का उल्लेख कीजिए। 5
- (ख) दूषित डिब्बे का दूषण के लिए परीक्षण किस प्रकार किया जाता है ? वर्णन कीजिए। 5
6. (क) वर्ण लेखन (क्रोमेटोग्राफी) के सामान्य सिद्धान्त की व्याख्या कीजिए। 5
- (ख) गैस वर्णलेखन के महत्वपूर्ण घटकों की सूची तैयार कीजिए। 5
7. (क) अवशोषण स्पेक्ट्रोस्कोपी के मूलभूत घटकों को दर्शाने वाला योजनाबद्ध आरेख बनाइए। 5
- (ख) ध्रुवणमापी के प्रमुख घटकों की सूची तैयार कीजिए। 5
8. निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : $5 \times 2 = 10$
- (क) बियर का नियम
- (ख) संवेदी परीक्षण में शरीर क्रियात्मक कारकों के कारण होने वाली त्रुटियाँ
- (ग) सुरक्षित खाद्य पदार्थों का महत्व