

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

Term-End Examination

June, 2023

**BPVI-002 : PRINCIPLES OF POST-HARVEST
MANAGEMENT OF FRUITS AND VEGETABLES**

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

Note : (i) *Attempt any five questions.*

(ii) *All questions carry equal marks.*

1. (a) What are the major factors responsible for spoilage of fruits and vegetables? 5
- (b) Describe the types of food additives. 5
2. (a) Differentiate between climacteric fruits and non-climacteric fruits with examples. 5
- (b) Explain dehydro-freezing. 5
3. (a) Define the following : 5×1=5
 - (i) Pre-cooling
 - (ii) Harvest maturity
 - (iii) Physiological maturity

- (iv) Packaging
- (v) Pre-packaging
- (b) Explain the merits of dehydration over sundrying. 5
- 4. (a) Describe physical method for determination of maturity of fruits. 5
- (b) How vacuum cooking is superior to open cooking ? Discuss. 5
- 5. (a) Enlist the packaging material for fruits, vegetables and root crops. 5
- (b) Explain the effect of heat in syrup/brine preparation and filling. 5
- 6. (a) Differentiate between air-cooling and hydro-cooling. 5
- (b) What is the importance of marketing information system ? 5
- 7. (a) Why are cushioning materials important in packaging of fruits ? Give suitable examples. 5
- (b) Why the minimally processed food products are more perishable ? 5
- 8. (a) What are the factors affecting storage life of fruits and vegetables ? 5
- (b) Define the role of middlemen and enlist the types of middlemen. 5

BPVI-002

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2023

बी. पी. वी. आई-002 : फल एवं सब्जियों के कटाई
उपरान्त प्रबन्धन के सिद्धान्त

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : (i) किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

(ii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. (क) फलों एवं सब्जियों की क्षति के लिए उत्तरदायी प्रमुख कारक कौन-से हैं ? 5
(ख) खाद्य योज्यों के विभिन्न प्रकारों का वर्णन कीजिए। 5
2. (क) संकटकालीन और गैर-संकटकालीन फलों में सोदाहरण अन्तर स्पष्ट कीजिए। 5
(ख) शुष्क हिमीकरण की व्याख्या कीजिए। 5
3. (क) निम्नलिखित को परिभाषित कीजिए : 5×1=5
(i) पूर्व-प्रशीतन
(ii) कटाई सम्बन्धी परिपक्वता
(iii) शरीरक्रियात्मक परिपक्वता

- (iv) पैकेजिंग
 (v) पूर्व-पैकेजिंग
- (ख) धूप में सुखाने की तुलना में निर्जलीकरण के लाभों की व्याख्या कीजिए। 5
4. (क) फलों की पक्वता के निर्धारण की भौतिक विधि का वर्णन कीजिए। 5
- (ख) खुली पाक क्रिया की तुलना में निर्वात पाक क्रिया किस प्रकार बेहतर है ? चर्चा कीजिए। 5
5. (क) फल, सब्जियां और जड़ वाली फसलों के लिए पैकेजिंग सामग्री की सूची तैयार कीजिए। 5
- (ख) शीरा (चासनी)/लवण जल तैयार करने और भरने में ऊष्मा के प्रभाव की व्याख्या कीजिए। 5
6. (क) वायु शीतलन और जल शीतलन में अन्तर स्पष्ट कीजिए। 5
- (ख) विपणन सूचना प्रणाली का महत्व क्या है ? 5
7. (क) फलों की पैकेजिंग में गद्देदार सामग्री का उपयोग करना क्यों महत्वपूर्ण है ? उपयुक्त उदाहरणों के साथ चर्चा कीजिए। 5
- (ख) न्यूनतम प्रसंस्करित खाद्य पदार्थ अपेक्षाकृत अधिक क्षयशील (विकारीय) क्यों होते हैं ? 5
8. (क) फलों एवं सब्जियों के भण्डारण काल को प्रभावित करने वाले कारक कौन-से हैं ? 5
- (ख) बिचौलिया की भूमिका को परिभाषित कीजिए और बिचौलियों के प्रकारों को सूचीबद्ध कीजिए। 5