

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

Term-End Examination

June, 2023

**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* of the following terms :

1×10=10

- (a) Food Quality
- (b) Viscosity
- (c) BIS
- (d) ISO
- (e) GMP
- (f) HACCP
- (g) Hue
- (h) Rheology
- (i) Tannins

- (j) Hard Swell
 - (k) FID
 - (l) TCD
2. (a) Enumerate *five* important functions of Quality Control Department in a food organisation. 5
- (b) Name *five* microorganisms causing food poisoning. 5
3. (a) Explain different types of hazards with suitable examples. 6
- (b) List important features of TQM. 4
4. (a) State Newton's law. Differentiate between viscosity and consistency. 5
- (b) Name *five* parameters of texture of food. 5
5. (a) Differentiate between proximate analysis and ultimate analysis. 2
- (b) Describe the micro-Kjeldahl method for determination of nitrogen. 5
- (c) Name the *three* parameters included in bacteriological examination of water. 3
6. Give the principle of the following instruments (any *two*): 2×5=10
- (i) pH meter
 - (ii) Chromatography
 - (iii) Polarimetry
 - (iv) Refractometry
7. Explain any *two* of the following: 2×5=10
- (i) Beer's law
 - (ii) Refractive Index
 - (iii) Crude Fat Estimation
 - (iv) Pectin Estimation

BPVI-007

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2023

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 : 1×10=10
- (क) खाद्य गुणवत्ता
(ख) विस्कासिता
(ग) बी. आई. एस. (BIS)
(घ) आई. एस. ओ. (ISO)
(ङ) जी. एम. पी. (GMP)
(च) एच. ए. सी. सी. पी. (HACCP)
(छ) वर्णाभा
(ज) प्रवाहिकों

- (झ) टैनिन
- (ञ) कठोर उठार
- (ट) एफ. आई. डी. (FID)
- (ठ) टी. सी. डी. (TCD)
2. (क) खाद्य संगठन में गुणवत्ता नियंत्रण विभाग के **पाँच** प्रमुख प्रकार्यों का उल्लेख कीजिए। 5
- (ख) उन **पाँच** सूक्ष्मजीवों के नाम लिखिए जिनके कारण खाद्य विषाक्तता होती है। 5
3. (क) खाद्य संकट के विभिन्न प्रकारों की सोदाहरण व्याख्या कीजिए। 6
- (ख) टी. क्यू. एम. की प्रमुख विशेषताओं की सूची बनाइए। 4
4. (क) न्यूटन के नियम का उल्लेख कीजिए। श्यानता एवं गाढ़ता में अन्तर स्पष्ट कीजिए। 5
- (ख) खाद्य पदार्थ के गठन के **पाँच** प्राचलों के नाम लिखिए। 5
5. (क) अनुमानित विश्लेषण और मूलभूत विश्लेषण में अन्तर स्पष्ट कीजिए। 2
- (ख) नाइट्रोजन के निर्धारण से सम्बन्धित माइक्रो-जेलडाल विधि का वर्णन कीजिए। 5
- (ग) जल के जीवाणवीय परीक्षण में शामिल **तीन** प्राचलों के नाम लिखिए। 3

6. निम्नलिखित में से किन्हीं दो उपकरणों के सिद्धान्त लिखिए : 2×5=10

- (i) pH मापी
- (ii) वर्णलेखन
- (iii) ध्रुवणमिति
- (iv) अपवर्तनमिति

7. निम्नलिखित में से किन्हीं दो की व्याख्या कीजिए :

2×5=10

- (i) बियर का नियम
- (ii) अपवर्तनांक
- (iii) अपरिष्कृत वसा का आकलन
- (iv) पेक्टिन का आकलन