

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

Term-End Examination

June, 2024

**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) Describe value addition in fruits and vegetables. 5
(b) What are the functions of food additives ? 5
2. (a) What is blanching ? Why it is necessary to blanch fruits and vegetables before freezing ? 5
(b) What are non-climacteric fruits ? 5
3. (a) Explain the term 'mature and ripe' of fruits. 5
(b) Describe packaging of fruits and Vegetable. 5

4. (a) Explain controlled atmosphere storage. 5
(b) Explain ice bank cooler. 5
5. (a) Describe the chemical method for determination of maturity of fruits. 5
(b) Differentiate between quick and flow freezing. 5
6. (a) What are the merits and demerits of hand harvesting and mechanical harvesting of fruits and vegetables ? 5
(b) What are the merits of dehydration over sun drying ? 5
7. (a) Explain palletisation. 5
(b) Differentiate between pasteurization and sterilization. 5
8. (a) Define the following : 5×1=5
(i) Respiration
(ii) Harvesting
(iii) Desiccation
(iv) Microbial infection
(v) Ethylene
- (b) Explain the role of markets in development of horticulture. 5

BPVI-002

फलों एवं सब्जियों से मूल्य संवर्धित उत्पादों में
डिप्लोमा (डी. वी. ए. पी. एफ. वी.)
सत्रांत परीक्षा
जून, 2024

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. (अ) फलों एवं सब्जियों में मूल्य संवर्धन का वर्णन कीजिए। 5
(ब) खाद्य योज्यों के कार्य क्या है ? 5
2. (अ) विवर्णीकरण क्या है ? हिमीकरण से पूर्व फलों एवं सब्जियों को विवर्ण करना क्यों आवश्यक होता है ? 5
(ब) गैर संकटकालीन सम्बन्धी फल कौन-से हैं ? 5
3. (अ) फलों की पक्वता और पक्वन शब्दों को समझाइए। 5
(ब) फलों एवं सब्जियों की पैकेजिंग का वर्णन कीजिए। 5

4. (अ) नियंत्रित वातावरण में भंडारण को समझाइए। 5
 (ब) आइस बैंक कूलर की व्याख्या कीजिए। 5
5. (अ) फलों की पक्वता के निर्धारण की रासायनिक विधि का वर्णन कीजिए। 5
 (ब) तीव्र और मंद हिमीकरण में अंतर स्पष्ट कीजिए। 5
6. (अ) फलों एवं सब्जियों की हाथ द्वारा तुड़ाई और मशीन द्वारा कटाई के लाभ और दोष क्या हैं ? 5
 (ब) धूप में सुखाने की तुलना में निर्जलीकरण के क्या लाभ हैं ? 5
7. (अ) प्रपट्टिकाकरण की व्याख्या कीजिए। 5
 (ब) निर्जीवीकरण और विसंक्रमण में अंतर स्पष्ट कीजिए। 5
8. (अ) निम्नलिखित को परिभाषित कीजिए : 5×1=5
 (i) श्वसन
 (ii) कटाई/तुड़ाई
 (iii) निर्जलीकरण
 (iv) सूक्ष्म जैविक संक्रमण
 (v) इथिलीन
 (ब) बागवानी के विकास में बाजारों की भूमिका की व्याख्या कीजिए। 5