

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

Term-End Examination

December, 2011

**BPVI- 037 : FOOD QUALITY TESTING AND
EVALUATION**

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : (i) *Attempt any five questions. All questions carry equal marks.*

(ii) *Question No. 1 is compulsory.*

-
1. Define *any ten* of the following terms : **1x10=10**
- (a) Food quality
 - (b) Viscosity
 - (c) PFA
 - (d) ISO
 - (e) TQM
 - (f) Presumptive test
 - (g) Mass
 - (h) Frequency
 - (i) TCD
 - (j) HACCP
 - (k) FPO
 - (l) GMP

2. (a) Give classification of quality attributes and explain any one of the sensory attributes of a food product. 5
- (b) Give a few examples of microorganisms causing food poisoning and suggest some measures to prevent food poisoning. 5
3. (a) Give the salient features of the PFA Act. 1954. 5
- (b) List out functions of a quality control department. 5
4. (a) Define the term 'TQM' and list out its features and benefits. 5
- (b) What is food safety ? Explain different types of food hazards with examples. 5
5. (a) What is 'proximate' analysis ? How is protein estimated in food products ? How is nitrogen value converted to protein ? 5
- (b) Describe the 'Swab-rinse' method for assessing surface sanitation. 5
6. (a) What is colour of an object ? Describe the CIE system of colour measurement. 4

- (b) What do you mean by terms viscosity or consistency ? Explain. 2
- (c) What is meant by texture of a material ? 4
What are the essential components of the Instron Testing Machine ?
7. What is Chromatography ? Describe its general principles. What are the different types of chromatography ? 2+4+4=10
8. Write short notes on *any two* of following : 5+5=10
- (a) GMP and its advantages
 - (b) Principle of spectroscopy.
 - (c) HACCP system and its benefits.
 - (d) Benefits of ISO certification.
-

खाद्यान्न, दलहन एवं तिलहन से मूल्य संवर्धित
उत्पादों के उत्पादन में डिप्लोमा कार्यक्रम
(डी.पी.वी.सी.पी.ओ.)

सत्रांत परीक्षा

दिसंबर, 2011

बी.पी.वी.आई.-037 : खाद्य गुणवत्ता परीक्षण एवं मूल्यांकन

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : (i) किन्हीं पाँच, प्रश्नों के उत्तर दीजिए। सभी प्रश्नों के अंक
समान हैं।

(ii) प्रश्न सं. 1 को करना अनिवार्य है।

1. किन्हीं दस को परिभाषित कीजिए : 1x10=10

- (a) खाद्य गुणवत्ता
- (b) विस्कासिता
- (c) पी एफ ए
- (d) आई एस ओ
- (e) टी क्यू एम
- (f) परिकल्पनात्मक परीक्षण
- (g) द्रव्यमान (संहति)
- (h) आवृत्ति
- (i) टी सी डी
- (j) हैसप (HACCP)
- (k) एफ पी ओ
- (l) जी एम पी

2. (a) गुणवत्ता विशेषताओं का वर्गीकरण दीजिए और खाद्य उत्पाद की किसी एक संवेदी विशेषता को स्पष्ट कीजिए। 5
- (b) खाद्य विषाक्तता उत्पन्न करने वाले सूक्ष्मजीवों के कुछ उदाहरण दीजिए और खाद्य विषाक्तता की रोकथाम के कुछ उपायों का सुझाव दीजिए। 5
3. (a) पी एफ ए अधिनियम, 1954 की मुख्य विशेषताओं को स्पष्ट कीजिए। 5
- (b) गुणवत्ता नियंत्रण विभाग के प्रकार्यों की सूची बनाइए। 5
4. (a) “टी क्यू एम” को परिभाषित कीजिए और इसकी विशेषताओं एवं लाभों की सूची बनाइए। 5
- (b) खाद्य सुरक्षा क्या है? खाद्य खतरों के विभिन्न प्रकारों को सोदाहरण स्पष्ट कीजिए। 5
5. (a) ‘सन्निकट’ विश्लेषण क्या है? खाद्य उत्पादों में प्रोटीन का आकलन कैसे किया जाता है? नाइट्रोजन मान को प्रोटीन में कैसे परिवर्तित किया जाता है? 5
- (b) सतह - स्वच्छता का निर्धारण करने की स्वैब-रिन्स विधि को स्पष्ट कीजिए। 5

6. (a) किसी वस्तु (object) का रंग क्या होता है? रंग मापन के 4
सी आई ई सिस्टम को स्पष्ट कीजिए।
- (b) विस्कासिता या गाढ़ापन से आप क्या समझते हैं? 2
- (c) सामग्री की संरचना से क्या आशय है? इन्सट्रॉन परीक्षण 4
मशीन के अनिवार्य घटक कौन से हैं?
7. क्रोमेटोग्राफी क्या है? इसके सामान्य सिद्धांतों का वर्णन कीजिए।
क्रोमेटोग्राफी के विभिन्न प्रकार कौन से हैं? $2+4+4=10$
8. **किन्हीं दो** पर संक्षेप में नोट लिखिए : $5+5=10$
- (a) जी एम पी और इसके लाभ
- (b) स्पेक्ट्रोस्कोपी के सिद्धांत
- (c) हैसप (HACCP) सिस्टम और इसके लाभ
- (d) आई एस ओ प्रमाणीकरण के लाभ
-