

**DIPLOMA IN VALUE ADDED PRODUCTS  
FROM FRUITS AND VEGETABLES  
(D.V.A.P.F.V.)**

**Term-End Examination**

**December, 2011**

**BPVI-002 : PRINCIPLES OF POST HARVEST  
MANAGEMENT**

**Time : 2 hours**

**Maximum Marks : 50**

**Note : Attempt any five questions.**

---

1. (a) Justify the statement that proper post harvest management increase food availability. **2½**
- (b) How fruits and vegetables helps in nutrition security ? **2½**
- (c) What are the advantages of value addition ? **2½**
- (d) What do you mean by climacteric and non-climacteric fruits ? **2½**
  
2. (a) Enlist the socio-economic factors responsible for post harvest losses of fruits and vegetables and explain any two of them. **1+4=5**
- (b) Explain the advantages and disadvantages of plastic crates in handling of fruits and vegetables. **5**

3. (a) Enlist the methods of determination of maturity and explain any two of them.  $1+4=5$
- (b) Write the drying methods of grape and banana. 5
4. (a) How palletisation helps during transport ? 5
- (b) What do you understand about the pre-treatment given for drying of fruits and vegetables ? 5
5. (a) What are different types of marketing efficiency ? 5
- (b) Describe the advantages of minimal processing of fruits and vegetables. 5
6. (a) Explain the role of heat application in peeling of fruits with suitable examples. 5
- (b) Define the following :  $1 \times 5 = 5$
- (i) Minimally processing
  - (ii) Good Manufacturing Practices
  - (iii) Modified Atmosphere Packaging
  - (iv) Thermal Death Time (TDT)
  - (v) D - Value
7. (a) Classify the food product based on pH or acidity. 5
- (b) What are the advantages of dehydration of fruits and vegetables ? 5

8. Write short notes on any of the *five* :

$2 \times 5 = 10$

- (a) Blanching
  - (b) Pasteurization
  - (c) Sterilization
  - (d) Exhausting
  - (e) Open cooking
  - (f) Vacuum cooking
  - (g) Pre - cooling
-

फलों एवं सब्जियों के मूल्य संवर्धित उत्पादों  
के उत्पादन पर आधारित डिप्लोमा (डी.वी.ए.पी.एफ.वी.)

सत्रांत परीक्षा  
दिसंबर, 2011

बी.पी.वी.आई.-002 : फल एवं सब्जियों के कटाई उपरांत  
सिद्धांत

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : कोई पाँच प्रश्न कीजिए।

1. (a) इस कथन की पुष्टि कीजिए कि उचित फसलोत्तर प्रबंधन से खाद्य उपलब्धता बढ़ जाती है ? 2½
- (b) फल एवं सब्जियाँ किस प्रकार पोषण सुरक्षा में सहायक होते हैं ? 2½
- (c) मूल्य संवर्धन के लाभ क्या हैं ? 2½
- (d) संकटकालीन एवं गैर - संकटकालीन फलों से आप क्या समझते हैं ? 2½
  
2. (a) फलों एवं सब्जियों की फसलोत्तर क्षतियों के लिए उत्तरदायी सामाजिक - आर्थिक कारकों की सूची बनाइए और इनमें से किन्हीं दो को स्पष्ट कीजिए। 1+4=5
- (b) फलों एवं सब्जियों के संचालन में प्लास्टिक क्रेटों के लाभ एवं दोषों को स्पष्ट कीजिए। 5

3. (a) परिपक्षता - निर्धारण की विधियों की सूची बनाइए  
और इनमें से किन्हीं दो को स्पष्ट कीजिए।  $1+4=5$
- (b) अँगूर एवं केले की शुष्कन विधियों को लिखिए। 5
4. (a) परिवहन के दौरान पैलेटकरण किस प्रकार सहायक होता 5  
है?
- (b) फलों एवं सब्जियों के शुष्कन हेतु प्रदत्त पूर्व - उपचार से 5  
आप क्या समझते हैं?
5. (a) विपणन सक्षमता के विभिन्न प्रकार क्या हैं? 5
- (b) फलों एवं सब्जियों के अल्पतम प्रसंस्करण के लाभों को 5  
स्पष्ट कीजिए।
6. (a) फलों की छिलाई में ऊष्मा - अनुप्रयोग की भूमिका को 5  
उचित उदाहरणों से स्पष्ट कीजिए।
- (b) निम्नलिखित को परिभाषित कीजिए : 1x5=5
- (i) अल्पतम प्रसंस्करण
  - (ii) अच्छे विनिर्माण व्यवहार
  - (iii) परिवर्तित वायुमंडलीय पैकेजिंग
  - (iv) ऊष्मा काल समय (टी डी टी)
  - (v) डी - मान

7. (a) पी एच या अम्लता आधारित खाद्य उत्पादों को वर्गीकृत 5  
कीजिए।

(b) फलों एवं सब्जियों के निर्जलन के लाभ क्या हैं? 5

8. किन्हीं पाँच पर संक्षेप में नोट लिखिए : 2x5=10

- (a) विवरण
  - (b) पास्टेरीकरण
  - (c) निर्जर्मीकरण
  - (d) रेचन
  - (e) ओपन कुकिंग
  - (f) निर्वात कुकिंग
  - (g) पूर्व - शीतन
-