

00303

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

**Term-End Examination**

**December, 2011**

**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 the following terms. Attempt **any ten.**      **10**
- (a) Food quality
  - (b) Viscosity
  - (c) Flavour
  - (d) BIS
  - (e) ISO
  - (f) GMP
  - (g) HACCP
  - (h) TQM
  - (i) Chemical hazards
  - (j) Rheology
  - (k) Presumptive test
  - (l) Wavelength

2. (a) Give important quality characteristics of food. 5
- (b) What constitute the hidden characteristics of food ? 3
- (c) Suggest a few measures to prevent food poisoning. 2
3. (a) Give the important features of PFA Act. 4
- (b) What are the important functions of a quality control department ? 6
4. (a) What are food hazards ? Explain with examples. 6
- (b) List the principles of HACCP. 4
5. (a) Describe the method for estimating the crude fat content of a food product. 5
- (b) What are the major parameters included in the microbiological examination of water. 3
- (c) What is meant by the texture of a material ? 2
6. (a) What is chromatography ? Classify different chromatography methods. 5
- (b) Give the calcium pectate method for pectin estimation. 5

7. (a) Give requirements for GMP for food industry. 5  
(b) What is ISO ? List the benefits of ISO certification. 5

**2x5=10**

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

- (a) Microorganisms causing food poisoning
  - (b) Water and food associated viruses
  - (c) AGMARK
  - (d) ISI (BIS)
  - (e) Milk and Milk Product Order (MMPO)
  - (f) Codex Alimentarius Commission
  - (g) TQM
-

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.-007 : खाद्य गुणवत्ता परीक्षण  
एवं मूल्यांकन

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। सभी प्रश्नों के समान अंक हैं।

1. किन्हीं दस को परिभाषित कीजिए :

10

- (a) खाद्य गुणवत्ता
- (b) विस्कासिता
- (c) सुरुचिक
- (d) बी आई एस
- (e) आई एस ओ
- (f) जी एम पी
- (g) हैसप (HACCP)
- (h) टी क्यू एम
- (i) रासायनिक खतरे
- (j) द्रवगतिकी (Rheology)
- (k) पूर्वधारणा परीक्षण
- (l) तरंगदैर्घ्य

2. (a) खाद्य पदार्थ की गुणवत्ता संबंधी महत्वपूर्ण विशेषताओं को लिखिए। 5
- (b) खाद्य पदार्थ की प्रच्छन्न विशेषताएँ किनसे गठित होती हैं? 3
- (c) खाद्य विषाक्तता से बचने के कुछ उपायों का सुझाव दीजिए। 2
- 
3. (a) पी एफ ए अधिनियम की महत्वपूर्ण विशेषताएँ लिखिए। 4
- (b) गुणवत्ता नियंत्रण विभाग के महत्वपूर्ण प्रकार्य कौन से हैं? 6
- 
4. (a) खाद्य संकट क्या हैं? सोदाहरण स्पष्ट कीजिए। 6
- (b) हैसप (HACCP) के सिद्धांतों की सूची बनाइए। 4
- 
5. (a) खाद्य उत्पाद की अपरिष्कृत वसा मात्रा का अनुमान लगाने की विधि का वर्णन कीजिए। 5
- (b) जल के सूक्ष्मजीवीय परीक्षण में सम्मिलित मुख्य प्राचल कौन से हैं? 3
- (c) किसी सामग्री (material) की संरचना (बुनावट) से क्या अभिप्राय है? 2

6. (a) क्रोमेटोग्रैफी क्या है? विभिन्न क्रोमेटोग्रैफी विधियों को 5  
वर्गीकृत कीजिए।
- (b) पेकिटन आकलन के लिए कैलिशयम पेक्टेट विधि को 5  
स्पष्ट कीजिए।
7. (a) खाद्य उद्योग के लिए जी एम पी संबंधी अनिवार्यताएँ 5  
क्या हैं?
- (b) आई एस ओ क्या है? आई एस ओ प्रमाणीकरण के  
लाभों की सूची बनाइए।
8. किसी पाँच पर संक्षेप में नोट लिखिए : 2x5=10
- (a) खाद्य विषाक्तता उत्पन्न करने वाली सूक्ष्मजीव
  - (b) जल एवं खाद्य पदार्थ संबद्ध विषाणु
  - (c) एगमार्क
  - (d) आई एस आई (बी आई एस)
  - (e) दूध एवं दुग्ध उत्पाद आदेश (एम एम पी ओ)
  - (f) कोडेक्स एलिमेनटेरियस आयोग
  - (g) टी क्यू एम
-