

00430

**DIPLOMA PROGRAMME IN VALUE
ADDED PRODUCTS FROM FRUITS
AND VEGETABLES**

Term-End Examination

June, 2010

**BPVI-002 : POST HARVEST
MANAGEMENT**

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : Attempt any five questions.

-
1. Define the following (*any five*) : 2x5=10
- (a) Chilling injury
 - (b) Climacteric fruits and non - climacteric fruits
 - (c) Marketing systems for fruits and vegetables
 - (d) Pre - packaging
 - (e) Dehydro - freezing
 - (f) Osmotic dehydration
 - (g) Air - blast freezing
 - (h) Pollutant

2. What do you know about the methods of harvesting of fruits and vegetables and explain them. 10
3. (a) Enlist the factors affecting storage life of fruits and vegetables and explain any two of them. 2+3=5
- (b) What is the control/modified atmosphere storage ? Explain briefly. 5
4. (a) Define the following : 1x5=5
- (i) Marketing Information System (MIS)
- (ii) Marketing intelligence
- (iii) KCC (Krishi Call Centre)
- (iv) Price Bulletins
- (v) Market Information (MI)
- (b) Enlist the agencies providing market information and explain any two of them. 1+4=5
5. (a) Enlist the factors affecting quality of minimally processed fruits and vegetables and explain any two of them. 1+4=5
- (b) Explain advantages and limitations of frozen fruits and vegetables. 3+2=5

6. (a) Write down the advantages of dehydrated fruits and vegetables. 5
- (b) Enlist the post drying treatments of fruit and vegetables and explain any two. 1+4=5
7. Define dehydration and explain the process involved in drying of grapes with help of a flow sheet. 2+8=10
8. (a) Define the following : 1x5=5
- (i) Refrigerated storage
 - (ii) Freezing point
 - (iii) Sublimation
 - (iv) Freeze burn
 - (v) Food additives
- (b) Explain steeping preservation with a flow sheet. 5
-

फलों एवं सब्जियों के मूल्य संवर्धित उत्पादों
के उत्पादन पर आधारित डिप्लोमा कार्यक्रम

सत्रांत परीक्षा

जून, 2010

बी.पी.वी.आई.-002 : फसलोपरांत प्रबंधन

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

1. निम्नलिखित में से किन्हीं पाँच को परिभाषित कीजिए : $2 \times 5 = 10$
 - (a) द्रुतशीतन से होने वाली क्षतियाँ
 - (b) संकटकाल फल एवं गैर-संकटकाल फल
 - (c) फल एवं सब्जियों के लिए विपणन पद्धतियाँ
 - (d) पूर्व-पैकेजिंग
 - (e) शुष्क-हिमीकरण
 - (f) परासरणी निर्जलन
 - (g) वायु-वेग हिमीकरण
 - (h) प्रदूषक

2. फलों एवं सब्जियों की कटाई की विधियों के बारे में आप क्या जानते हैं? इन्हें स्पष्ट कीजिए। 10
3. (a) फलों एवं सब्जियों के भंडारण जीवन को प्रभावित करने वाले कारकों को सूचीबद्ध कीजिए और इनमें से किन्हीं दो को स्पष्ट कीजिए। 2+3=5
- (b) नियंत्रित/संशोधित वायुमंडलीय भंडारण क्या है? संक्षेप में वर्णन कीजिए। 5
4. (a) निम्नलिखित को परिभाषित कीजिए : 1x5=5
- (i) विपणन सूचना पद्धति (एम आई एस)
- (ii) विपणन बुद्धिमत्ता (intelligence)
- (iii) के सी सी (कृषि कॉल सेंटर)
- (iv) मूल्य (Price) बुलेटिन
- (v) बाजार सूचना (एम. आई.)
- (b) बाजार सूचना प्रदान करने वाली एजेंसियों की सूची बनाइए और इनमें से किन्हीं दो के बारे में लिखिए। 1+4=5
5. (a) अल्पतम प्रसंस्कृत फलों एवं सब्जियों की गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले कारकों की सूची बनाइए और इनमें से किन्हीं दो को स्पष्ट कीजिए। 1+4=5
- (b) हिमशीतित फलों एवं सब्जियों के लाभ एवं सीमाओं को स्पष्ट कीजिए। 3+2=5

6. (a) निर्जलित फलों एवं सब्जियों के लाभ लिखिए। 5
- (b) फल एवं सब्जियों के उत्तर-शुष्कन (post drying)
उपचारों की सूची बनाइए और इनमें से किन्हीं दो को
स्पष्ट कीजिए। 1+4=5
7. निर्जलन को परिभाषित कीजिए और अंगूरों के शुष्कन में सम्मिलित
प्रक्रिया को फ्लो-शीट की सहायता से स्पष्ट कीजिए। 2+8=10
8. (a) निम्नलिखित को परिभाषित कीजिए : 1x5=5
- (i) प्रशीतित भंडारण
- (ii) हिमांक बिंदु
- (iii) ऊर्ध्वपातन
- (iv) फ्रीज बर्न
- (v) खाद्य योज्य
- (b) निमज्जन परिरक्षण को फ्लो-शीट की सहायता से स्पष्ट
कीजिए। 5