

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

**Term-End Examination 00287  
December, 2013**

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

*Time : 2 hours*

*Maximum Marks : 50*

---

**Note :** *Answer any five questions. All questions carry equal marks.*

---

1. Define **any ten** of the following terms : **1x10=10**
- (a) Food quality
  - (b) Colour
  - (c) Flavour
  - (d) PFA
  - (e) BIS
  - (f) Physical hazards
  - (g) ISO
  - (h) Rheology
  - (i) Crude fat
  - (j) Tannins
  - (k) Consumer tests
  - (l) Wavelength
2. (a) Enumerate important quality attributes. **8**
- (b) Suggest a few measures to prevent food poisoning. **2**

- |    |                                 |                                                                                                                                                          |        |
|----|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 3. | (a)                             | Give the important provisions of standard of Weights and Measure Act, 1976.                                                                              | 5      |
|    | (b)                             | Name two voluntary certification agencies.                                                                                                               | 2      |
|    | (c)                             | Give important functions of Codex Alimentarius Commission.                                                                                               | 3      |
| 4. | (a)                             | Describe the method for estimating the crude fat content of a food product.                                                                              | 6      |
|    | (b)                             | Which are the major parameters included in the microbiological examination of water ? Also give the objectives of bacteriological examinations of water. | 4      |
| 5. | (a)                             | Explain different types of food hazards.                                                                                                                 | 6      |
|    | (b)                             | Give the benefits of HACCP certification. Also define the HACCP term.                                                                                    | 4      |
| 6. | (a)                             | Give the important components of Gas chromatography.                                                                                                     | 6      |
|    | (b)                             | Give the basic components of spectrophotometer.                                                                                                          | 4      |
| 7. | (a)                             | How do we examine the microbiological spoilage of canned foods ?                                                                                         | 5      |
|    | (b)                             | Describe the procedure for determining 'Coliform Count'.                                                                                                 | 5      |
| 8. | Write short notes on any five : |                                                                                                                                                          | 2x5=10 |
|    | (a)                             | pH                                                                                                                                                       |        |
|    | (b)                             | TQM                                                                                                                                                      |        |
|    | (c)                             | Adulteration of Food                                                                                                                                     |        |
|    | (d)                             | Brookfield Viscometer                                                                                                                                    |        |
|    | (e)                             | Instron Testing Machine                                                                                                                                  |        |
|    | (f)                             | Sensory Test Methods                                                                                                                                     |        |
|    | (g)                             | Polarimetry                                                                                                                                              |        |

अनाजों, दालों एवं तिलहनों से मूल्य संवर्धित  
उत्पादों के उत्पादन में डिप्लोमा कार्यक्रम  
( डी.पी.वी.सी.पी.ओ. )

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2013

बी.पी.वी.आई.-037 : 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 : 1x10=10
- (a) खाद्य गुणवत्ता
  - (b) वर्ण
  - (c) शुरूचि
  - (d) पी.एफ.ए.
  - (e) बी.आई.एस.
  - (f) भौतिक खतरें
  - (g) आई.एस.ओ.
  - (h) द्रवगतिकी ( धाराविज्ञान)
  - (i) अशोधित वसा
  - (j) टैनिन
  - (k) उपभोक्ता परीक्षण
  - (l) तरंग-दैर्घ्य ( लम्बाई)

2. (a) महत्वपूर्ण गुणवत्ता विशेषताओं की सूची बनाइए। 8  
 (b) खाद्य विषाक्तता से बचने के कुछ उपायों का सुझाव दीजिए। 2
3. (a) भार एवं माप अधिनियम, 1976 के मानक के महत्वपूर्ण प्रावधानों को लिखिए। 5  
 (b) दो स्वैच्छिक प्रमाणन एजेंसियों के नाम लिखिए। 2  
 (c) कोडेक्स ऐलिमेनटेरियस आयोग के महत्वपूर्ण प्रकार्यों को लिखिए। 3
4. (a) खाद्य उत्पाद की अपरिष्कृत (अशोधित) वसा मात्रा के आकलन की विधि का वर्णन कीजिए। 6  
 (b) जल की सूक्ष्मजीवीय जाँच में सम्मिलित मुख्य प्राचलों को लिखिए। जल की जीवाणुवीय जाँच का उद्देश्य भी स्पष्ट कीजिए। 4
5. (a) खाद्य संकटों के विभिन्न प्रकारों का वर्णन कीजिए। 6  
 (b) हैस्प प्रमाणन के लाभ लिखिए। हैस्प (HACCP) शब्द को भी परिभाषित कीजिए। 4
6. (a) गैस क्रोमैटोग्राफी (वर्ण लेखन) के महत्वपूर्ण घटकों का वर्णन कीजिए। 6  
 (b) स्पेक्ट्रोफोटोमीटर के बुनियादी घटकों का वर्णन कीजिए। 4
7. (a) डिब्बाबंद खाद्यपदार्थों की सूक्ष्मजीवीय विकृति की जाँच, आप कैसे करेंगे? 5  
 (b) "कॉलिफार्म गणना" निर्धारण की कार्यविधि का वर्णन कीजिए। 5

8. संक्षेप में (किन्हीं पाँच) पर नोट लिखिए :

2x5=10

- (a) पी एच
  - (b) टी.क्यू.एम.
  - (c) खाद्य - मिलावट
  - (d) ब्रुकफील्ड विस्कासितामापी
  - (e) इन्सट्रान परीक्षण मशीन
  - (f) संवेदी परीक्षण विधियाँ
  - (g) ध्रुवणमिति
-