

**DIPLOMA IN VALUE ADDED PRODUCTS
FROM FRUITS AND VEGETABLES (DVAPFV)**

Term-End Examination

December, 2013

**BPVI-007 : FOOD QUALITY TESTING
AND EVALUATION**

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : Attempt any five questions.

-
-
- | | | | |
|----|-----|---|---|
| 1. | (a) | What do you understand by the term Food Quality and Quality Control ? | 4 |
| | (b) | Enumerate some important characteristics of food/food products. | 3 |
| | (c) | How do you classify quality attributes ? | 3 |
| 2. | (a) | What is Codex Alimentarius Commission (CAC) ? Describe its role in brief. | 5 |
| | (b) | Explain different types of food hazards. | 5 |
| 3. | (a) | Describe the CIE system of colour measurement. | 5 |
| | (b) | Describe use of the 'Bostwick Consistometer'. | 5 |
| 4. | (a) | Describe the Microkjeldahl method for determination of nitrogen. How the nitrogen value is converted to protein ? | 5 |
| | (b) | Explain the procedure for determining plate count. | 5 |

5. (a) Differentiate between Analytical and Affective sensory tests.
(b) Describe factors causing Bias in sensory tests.
6. (a) Describe Glass Electrode and its functions in pH determination.
(b) What is chromatography ? Explain the Gas chromatography.
7. (a) What is Spectroscopy ? Explain, Atomic Absorption and Emission Spectroscopy.
(b) What is meant by the refractive index of a medium.
8. Explain the terms. 5x2=10
(a) PFA (b) ISI
(c) GMP (d) HACCP
(e) FID
-

फलों एवं सब्जियों से मूल्य संवर्धित उत्पादों में डिप्लोमा
(डी.वी.ए.पी.एफ.वी.)

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2013

बी.पी.वी.आई.-007 : खाद्य गुणवत्ता परीक्षण
एवं मूल्यांकन

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

1. (a) खाद्य गुणवत्ता एवं गुणवत्ता नियंत्रण से आप क्या समझते हैं? 4
- (b) खाद्यपदार्थ/खाद्य उत्पादों की कुछ महत्वपूर्ण विशेषताओं की सूची बनाइए। 3
- (c) गुणवत्ता विशेषताओं को आप कैसे वर्गीकृत करते हैं? 3
2. (a) कोडेक्स एलिमेनटेरियस आयोग (सी ए सी) क्या है? इसकी भूमिका का वर्णन कीजिए। 5
- (b) खाद्य खतरों के विभिन्न प्रकारों का वर्णन कीजिए। 5
3. (a) रंग मापन की सी.आई.ई. पद्धति का वर्णन कीजिए। 5
- (b) 'बोस्टविक गाढ़तामापी' (Consistometer) के उपयोग का वर्णन कीजिए। 5
4. (a) नाइट्रोजन के निर्धारण की माइक्रोज़ेलडाल विधि का निर्धारण कीजिए। नाइट्रोजन मान को प्रोटीन में कैसे परिवर्तित किया जाता है? 5
- (b) प्लेट गणना निर्धारण की कार्यविधि का वर्णन कीजिए। 5

5. (a) वैश्लेषिक और भावनात्मक संवेदी परीक्षण के अंतर को स्पष्ट कीजिए। 5
- (b) संवेदी परीक्षणों में बायस उत्पन्न करने वाले कारकों का वर्णन कीजिए। 5
6. (a) पी.एच. निर्धारण में ग्लास इलेक्ट्रोड एवं इसके प्रकार्यों का वर्णन कीजिए। 5
- (b) वर्णलेखन विज्ञान क्या है? गैस वर्णलेखन विज्ञान का वर्णन कीजिए। 5
7. (a) स्पेक्ट्रमविज्ञान क्या है? परमाण्वीय अवशोषण एवं उत्सर्जन स्पेक्ट्रमविज्ञान क्या है? 7
- (b) माध्यम के अपवर्तनांक से क्या अभिप्राय है? 3
8. निम्नलिखित को स्पष्ट कीजिए : 5x2=10
- (a) पी.एफ.ए. (b) आई.एस.आई.
- (c) जी.एम.पी. (d) हैसप्
- (e) एफ.आई.डी.
-