

00920

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

**Term-End Examination**

**December, 2012**

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

*Time : 2 hours*

*Maximum Marks : 50*

---

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

---

1. (a) Write in brief the characteristics of food that determine acceptability. 5
- (b) State the need for legislation governing food safety and briefly describe the responsibilities of quality control department. 5
2. (a) Good manufacturing practices can ensure food safety. Justify. 5
- (b) Write a note on ISO stating its benefits. 5
3. (a) Give the principle and operation of Bostwick consistometer. 5
- (b) How will you measure the Jellying property of fruits ? 5

- |    |     |                                                                                   |   |
|----|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|---|
| 4. | (a) | What is meant by proximate analysis of food ?                                     | 3 |
|    | (b) | How will you estimate the protein content of food samples ?                       | 7 |
| 5. | (a) | State the objectives behind bacteriological examination of water samples.         | 2 |
|    | (b) | How will you test the presence of E.Coli ?                                        | 4 |
|    | (c) | Mention the types of spoilage in canned foods stating the organisms.              | 4 |
| 6. | (a) | Classify chromatographic methods.                                                 | 4 |
|    | (b) | What are the steps in the implementation of HACCP programme for a food industry ? | 6 |
| 7. | (a) | Write a short note on high performance chromatography.                            | 4 |
|    | (b) | What are the components of absorption spectroscopy ?                              | 6 |
| 8. |     | Write short notes on <b>any two</b> :                                             |   |
|    | (a) | pH meter                                                                          | 5 |
|    | (b) | Standard plate count                                                              | 5 |
|    | (c) | Sensitivity tests                                                                 | 5 |
|    | (d) | Salient features of PFA act                                                       | 5 |
-

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2012

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. (a) खाद्यपदार्थ के स्वीकार्यता का निर्धारण करनेवाली विशेषताओं के विषय में लिखिए। 5
- (b) खाद्य सुरक्षा के संबंध में कानूनी नियंत्रण की आवश्यकता को व्यक्त कीजिए और गुणवत्ता नियंत्रण विभाग की जिम्मेदारियों का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 5
2. (a) उत्कृष्ट विनिर्माण व्यवहार, खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित कर सकते हैं - पुष्टि कीजिए। 5
- (b) आई एस ओ पर नोट लिखिए (इसके लाभों को व्यक्त करते हुए)। 5
3. (a) बोस्टविक गाढ़तामापी के सिद्धांत एवं परिचालन पर प्रकाश डालिए। 5
- (b) फलों के जेली बनाने के गुणधर्म को आप कैसे मापेंगे? 5

4. (a) खाद्यपदार्थ के सामान्य विश्लेषण से क्या अभिप्राय है? 3  
(b) आप खाद्य नमूनों की प्रोटीन मात्रा का आकलन कैसे करेंगे? 7
5. (a) जल नमूनों की जीवाणुवीय जाँच करने के उद्देश्य क्या हैं? व्यक्त कीजिए। 2  
(b) आप, ई. कॉलि की विद्यमानता की जाँच कैसे करेंगे? 4  
(c) डिब्बाबंद खाद्यपदार्थों में विकृति के प्रकारों का उल्लेख संबंधित सूक्ष्मजीवों पर प्रकाश डालते हुए कीजिए। 4
6. (a) वर्णलेखी विधियों को वर्गीकृत कीजिए। 4  
(b) खाद्य उद्योग के लिए हैसप कार्यक्रम के कार्यान्वयन में सम्मिलित चरण कौन से हैं? 6
7. (a) उच्च कार्यनिष्पादन वर्णलेखन विज्ञान (chromatography) पर संक्षेप में नोट लिखिए। 4  
(b) अवचूषण स्पेक्ट्रोस्कोपी के घटक क्या हैं? 6
8. संक्षेप में (किन्हीं दो) पर नोट लिखिए :  
(a) पी एच मीटर 5  
(b) मानक प्लेट गणना 5  
(c) संवेदनशीलता परीक्षण 5  
(d) पी एफ ए अधिनियम की मुख्य विशेषताएं 5