

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

Term-End Examination

December, 2014

00941

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

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : Write short and to the point answers. Attempt any
five questions. All questions carry equal marks.

1. (a) What is the importance of GMP for Food Industry ? Enlist the requirements of GMP. 8
- (b) Why is pectin measurement important ? 2
2. (a) Discuss microbial infection in food by *Clostridium botulinum* and *Listeria monocytogenes*. 8
- (b) What is Lambert-Beer's law ? 2
3. (a) Which factors affect perception of colour of an object ? 6
- (b) Which three attributes need to be measured for specifying colour ? 4
4. (a) What are the different types of spoilage in low acid canned foods and by what are they caused ? 6

- (b) Which physical parameters are recorded during examination of cans ? 4
5. (a) What is meant by pH of a solution ? Explain the significance of range of pH from 1 to 14. 8
- (b) Write in brief about hedonic test for any food. 2
6. (a) Discuss the principle of refractometry or polarimetry. 6
- (b) List the objectives of National Food Control Systems. 4
7. (a) Define hazard. Discuss common food hazards. 8
- (b) State Newton's law for flowing fluids. 2
8. Give a brief description of 2-3 lines on any **five** of the following : $5 \times 2 = 10$
- (a) Texture
- (b) Retention factor
- (c) HPLC
- (d) Standards of Weights and Measures Act
- (e) Principle of chloride estimation
- (f) Parameters of bacteriological evaluation of water
-

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2014

बी.पी.वी.आई.-037 : खाद्य गुणवत्ता परीक्षण एवं मूल्यांकन

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

1. (क) खाद्य उद्योग में जी.एम.पी. का क्या महत्त्व है ?
जी.एम.पी. की अपेक्षाओं को सूचीबद्ध कीजिए। 8
- (ख) पेक्टिन का मापन क्यों महत्त्वपूर्ण है ? 2
2. (क) खाद्य पदार्थों में क्लोस्ट्रिडियम बोटुलिनम और लिस्टीरिया मोनोसाइटोजेंस द्वारा होने वाले सूक्ष्मजैविक संक्रमण की चर्चा कीजिए। 8
- (ख) लैम्बर्ट-बीयर का नियम क्या है ? 2
3. (क) किसी वस्तु के रंग की समझ (बोध) को प्रभावित करने वाले घटक कौन-कौन से हैं ? 6
- (ख) रंगों के विशिष्टीकरण के लिए किन तीन विशेषताओं के मापन की आवश्यकता होती है ? 4
4. (क) निम्न अम्ल युक्त डिब्बाबंद खाद्य पदार्थों में होने वाली विभिन्न प्रकार की विकृतियाँ कौन-कौन सी हैं और यह किसके द्वारा होती हैं ? 6

- (ख) डिब्बों या पात्रों की जाँच के दौरान किन भौतिक प्राचलों का रिकार्ड किया जाता है ? 4
5. (क) किसी घोल के pH का क्या अर्थ है ? 1 – 14 के बीच pH मान के महत्त्व की व्याख्या कीजिए । 8
- (ख) किसी खाद्य पदार्थ के लिए सुखवादी (हेडोनिक) परीक्षण के बारे में संक्षेप में बताइए । 2
6. (क) अपवर्तनमिति अथवा ध्रुवणमिति के सिद्धान्त की चर्चा कीजिए । 6
- (ख) राष्ट्रीय खाद्य नियंत्रण प्रणालियों के उद्देश्यों को सूचीबद्ध कीजिए । 4
7. (क) संकट की परिभाषा दीजिए । सामान्य खाद्य संकटों की चर्चा कीजिए । 8
- (ख) प्रवाहशील तरलों के लिए न्यूटन का नियम बताइए । 2
8. निम्नलिखित में से किन्हीं पाँच का 2-3 पंक्तियों में संक्षेप में वर्णन कीजिए : $5 \times 2 = 10$
- (क) गठन
- (ख) धारण घटक
- (ग) एच.पी.एल.सी.
- (घ) बाटों और मापों के मानक संबंधी अधिनियम
- (ङ) क्लोराइड आकलन का सिद्धान्त
- (च) जल के जीवाणु-विज्ञानी मूल्यांकन के प्राचल