

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

**Term-End Examination**

**December, 2016 00313**

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

*Time : 2 hours*

*Maximum Marks : 50*

**Note :** (i) *Attempt any five questions.*

(ii) *All the questions carry equal marks.*

- 
- 
1. Define any ten from the following : **10×1=10**
- (a) Wavelength
  - (b) Refraction
  - (c) Carrier gas
  - (d) Hedonic Test
  - (e) Food Hazard
  - (f) Rheology
  - (g) Food infection
  - (h) Newtonian fluids
  - (i) Codex Alimentarius commission
  - (j) Food Flavour
  - (k) Critical Control Point
  - (l) Photometer
2. (a) Explain briefly the concept of Total Quality Management. **5**
- (b) Explain the benefits of ISO certification. **5**

3. (a) Describe the food borne diseases caused by clostridium botulinum. 5  
 (b) Name five agencies established under the Export (quality control and inspection) Act, 1963. 5
4. Write short notes on any four from the following :  $4 \times 2\frac{1}{2} = 10$   
 (a) Quality attributes of food  
 (b) AGMARK  
 (c) Good Manufacturing Practices  
 (d) Swab - rinse Test  
 (e) HACCP
5. (a) How crude fat is determined in food using soxhlet method ? 5  
 (b) Give the principle of working of pH meter. 5
6. (a) Describe the method for estimation of coliform count. 5  
 (b) What are the methods that can be exploited to measure jellying properties of pectin ? 5
7. (a) What is Spectroscopy ? List the basic components of a Spectrometer. 3  
 (b) List three main components of a polarimeter. 2  
 (c) Write full form of any five from the following :  $5 \times 1 = 5$   
 (i) GLC  
 (ii) AAS  
 (iii) FID  
 (iv) TCD  
 (v) HPLC  
 (vi) MMPO

8. What is meant by sensory evaluation ? Briefly describe the various methods to carry out a sensory evaluation programme. 2+8=10
-

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2016

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

समय : 2 घंटे

अधिकतम अंक : 50

- नोट : (i) किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।  
(ii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. किन्हीं दस को परिभाषित कीजिए : 10x1=10
- (a) तरंगदैर्घ्य
  - (b) अपवर्तन
  - (c) वाहक गैस
  - (d) हेडोनिक परीक्षण
  - (e) खाद्य संकट
  - (f) द्रवगतिकी ( धारा विज्ञान )
  - (g) खाद्य संक्रमण
  - (h) न्यूटनी तरल
  - (i) कोडेक्स ऐलीमेनटेरियस कमीशन
  - (j) खाद्य महक
  - (k) क्रांतिक नियंत्रण बिंदु
  - (l) प्रकाश मापी

2. (a) कुल गुणवत्ता प्रबंधन की संकल्पना का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 5
- (b) आई.एस.ओ. प्रमाणीकरण के फायदों को सविस्तार लिखिए। 5
3. (a) क्लोस्ट्रिडियम बोटूलिनम द्वारा उत्पन्न खाद्यजनित रोगों का वर्णन कीजिए। 5
- (b) निर्यात (गुणवत्ता नियंत्रण एवं निरीक्षण) अधिनियम, 1963 के अंतर्गत स्थापित पाँच एजेंसियों के नाम लिखिए। 5
4. संक्षेप में **किन्हीं चार** पर नोट लिखिए : **4x2½=10**
- (a) खाद्यपदार्थ की गुणवत्ता संबंधी सहज विशेषताएं
- (b) एगमार्क
- (c) अच्छे विनिर्माण व्यवहार
- (d) स्वैब - रिन्स परीक्षण
- (e) हैस्प (HACCP)
5. (a) खाद्यपदार्थ में कच्ची वसा का निर्धारण सॉक्सलेट विधि से कैसे किया जाता है? 5
- (b) पीएच मीटर की कार्यप्रणाली के सिद्धांत को लिखिए। 5
6. (a) कॉलिफार्म गणना के आँकलन की विधि का वर्णन कीजिए। 5
- (b) पेक्टिन के जैली बनाने संबंधी गुणधर्मों के मापन हेतु किन विधियों का प्रयोग संभव है? 5
7. (a) स्पेक्ट्रोस्कोपी क्या है? स्पेक्ट्रोमीटर के बुनियादी घटकों को सूचीबद्ध कीजिए। 3
- (b) ध्रुवणमापी के तीन मुख्य घटकों को सूचीबद्ध कीजिए। 2

(c) निम्नलिखित में से किन्हीं पाँच के पूरे नाम लिखिए :  $5 \times 1 = 5$

(i) जी.एल.सी.

(ii) ए.ए.एस.

(iii) एफ.आई.डी.

(iv) टी.सी.डी.

(v) एच.पी.एल.सी.

(vi) एम.एम.पी.ओ.

8. संवेदी मूल्यांकन से क्या आशय है ? संवेदी मूल्यांकन कार्यक्रम करने की विविध विधियों का संक्षेप में वर्णन कीजिए।  $2+8=10$

---