

00114

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

Term-End Examination

December, 2017

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

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : (i) Attempt any five questions.

(ii) All questions carry equal marks.

-
1. Define the following terms (any 5) : 5x2=10
 - (a) Food Quality
 - (b) Colour and gloss
 - (c) Defects in size & shape
 - (d) Flavour
 - (e) Hidden characteristics
 - (f) Food safety

 2. Briefly discuss any four of the following : 4x2.5=10
 - (a) BIS
 - (b) ISO
 - (c) Standards of weights and measures act
 - (d) Edible oil packaging order
 - (e) PFA act

 3.
 - (a) Explain the terms Texture and Viscosity. 4
 - (b) Write benefits and principles of HACCP. 6

4. Briefly discuss chemical method of estimation of following in foods (any two) : 5+5
- (a) Crude fat
 - (b) Protein
 - (c) Tannins
5. (a) What are the general principles of chromatography ? 3
- (b) Give the physiological factors causing bias in sensory tests. 3
- (c) Write about Good Manufacturing Practices (GPM) for food industry. 4
6. Explain the term 'Measurement of Mass' and describe various 'Balances' used for the purpose. 10
7. Describe the technique of estimation of following in foods, (any 2) : 5+5
- (a) Sulphur dioxide
 - (b) Total Soluble solids
 - (c) Sodium Chloride
8. Write short notes on, (any 2) : 5+5
- (a) Food safety programmes
 - (b) Gas Chromatography
 - (c) Sensory test methods
-

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2017

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. निम्नलिखित को परिभाषित कीजिए (किन्हीं पाँच) : $5 \times 2 = 10$
- (a) खाद्य गुणवत्ता
 - (b) रंग (कलर) और चमक
 - (c) आकार और बनावट (शेप) संबंधी दोष
 - (d) महक (Flavour)
 - (e) प्रछन्न (छिपी हुई) विशेषताएं
 - (f) खाद्य सुरक्षा
2. निम्नलिखित में से किन्हीं चार की संक्षेप में चर्चा कीजिए : $4 \times 2.5 = 10$
- (a) बी आई एस
 - (b) आई एस ओ
 - (c) भार एवं माप (मानक) अधिनियम
 - (d) खाद्य तेल पैकेजिंग आदेश
 - (e) पी एफ ए अधिनियम

3. (a) श्यानता और गठन के बारे में सविस्तार लिखिए। 4
 (b) हैसप के लाभ एवं सिद्धांत लिखिए। 6
4. खाद्य पदार्थों में निम्नलिखित (किन्हीं दो) के आकलन की रासायनिक विधि की संक्षेप में चर्चा कीजिए : 5+5
 (a) अपरिष्कृत वसा
 (b) प्रोटीन
 (c) टेनिन
5. (a) क्रोमेटोग्राफी के सामान्य सिद्धांत क्या हैं? 3
 (b) खाद्यपदार्थ के संवेदी परीक्षणों में पक्षपात (bias) उत्पन्न करने वाले शरीरक्रियात्मक कारकों का वर्णन कीजिए। 3
 (c) खाद्य उद्योग हेतु अच्छे विनिर्माण व्यवहारों (जी पी एम) के बारे में लिखिए। 4
6. 'द्रव्यमान के मापन' का वर्णन कीजिए और संबद्ध उद्देश्य हेतु प्रयुक्त विविध तुलाओं के बारे में लिखिए। 10
7. खाद्यपदार्थों में निम्नलिखित (किन्हीं दो) की आकलन तकनीक का वर्णन कीजिए : 5+5
 (a) सल्फर डाइऑक्साइड
 (b) कुल घुलनशील ठोस
 (c) सोडियम क्लोराइड
8. संक्षेप में नोट लिखिए (किन्हीं दो) : 5+5
 (a) खाद्य सुरक्षा कार्यक्रम
 (b) गैस क्रोमेटोग्राफी
 (c) संवेदी परीक्षण विधियाँ