

00964

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

Term-End Examination

December, 2017

**BPVI-002 : PRINCIPLES OF POST HARVEST
MANAGEMENT OF FRUITS AND VEGETABLES**

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

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

-
1. (a) Discuss the role of post harvest management in value addition of fruit and vegetables. 5
 - (b) Discuss the role of biological factors in post-harvest loss of fruits and vegetables. 5
 2. (a) How will you determine maturity of mango and banana ? 5
 - (b) What are the main criteria for selection of packaging materials ? 5
 3. (a) Describe the factors affecting transportation of fresh horticultural produce. 5
 - (b) Discuss different chemical methods that are used to determine maturity of fruits. 5

4. Define the following : 10x1=10
- (a) Antioxidants
 - (b) Post harvest losses
 - (c) Perishable
 - (d) Pre-cooling
 - (e) Maturity indices
 - (f) Pre-packaging
 - (g) Respiration
 - (h) Pelletization
 - (i) Waxing
 - (j) Ethylene
5. (a) Describe the principles of storage of fruits and vegetables. 5
- (b) Describe the role of ethylene in ripening of fruits. 5
6. (a) Describe marketing functions. 5
- (b) What is minimal processing of fruits and vegetables ? 5
7. Write short notes on any five : 5x2=10
- (a) Sorting
 - (b) Grading
 - (c) Hydro cooling
 - (d) Curing of root crops
 - (e) Sprouting
 - (f) Senescence
 - (g) Blanching
8. (a) What do you mean by climacteric and non climacteric fruits ? 5
- (b) What is meant by steeping preservation ? 5
-

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2017

बी.पी.वी.आई.-002 : फल एवं सब्जियों के कटाई उपरांत प्रबंध
के सिद्धांत

समय : 2 घंटे

अधिकतम अंक : 50

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

1. (a) फलों एवं सब्जियों के मूल्य संवर्धन में फसलोत्तर प्रबंधन की भूमिका की चर्चा कीजिए। 5
(b) फलों एवं सब्जियों की फसलोत्तर क्षतियों में जैविक कारकों की भूमिका की चर्चा कीजिए। 5
2. (a) आम और केले की परिपक्वता का निर्धारण आप कैसे करेंगे? 5
(b) पैकेजिंग सामग्रियों के चयन के लिए मुख्य मानदंड क्या हैं? 5
3. (a) ताजे उद्यानी उत्पाद के परिवहन को प्रभावित करने वाले कारकों का वर्णन कीजिए। 5
(b) फलों की परिपक्वता के निर्धारण में प्रयुक्त विभिन्न रासायनिक विधियों की चर्चा कीजिए। 5

4. परिभाषित कीजिए : 10x1=10
- (a) प्रतिऑक्सीकारक
 - (b) फसलोत्तर क्षतियाँ
 - (c) विकारीय
 - (d) पूर्व-शीतलन
 - (e) परिपक्वता सूचकांक
 - (f) पूर्व-पैकेजिंग
 - (g) श्वसन
 - (h) प्रपट्टिकाकरण
 - (i) मोमन
 - (j) एथीलिन
5. (a) फ़लों एवं सब्जियों के भंडारण के सिद्धांतों का वर्णन कीजिए। 5
- (b) फ़लों के पक्वन में एथीलिन की भूमिका का वर्णन कीजिए। 5
6. (a) विपणन संबंधी प्रकार्यों का वर्णन कीजिए। 5
- (b) फ़लों एवं सब्जियों का अल्पतम प्रसंस्करण क्या है? 5
7. संक्षेप में किन्हीं पाँच पर नोट लिखिए : 5x2=10
- (a) छँटाई
 - (b) श्रेणीकरण
 - (c) जल (हाइड्रो) शीतलन
 - (d) मूल (जड़वाती) फसलों की क्यूरिंग
 - (e) अंकुरण
 - (f) जीर्णता
 - (g) धवलन (विवर्णन)
8. (a) संकटकालीन और गैर-संकटकालीन फ़लों से आप क्या समझते हैं? 5
- (b) अवमज्जन परिरक्षण से क्या अभिप्राय है? 5