

00624

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

Term-End Examination

December, 2017

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

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

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

-
-
1. Define the terms given below. Attempt any ten of the followings : 1x10=10
- (a) Food Quality
 - (b) Flavour
 - (c) ISO
 - (d) TQM
 - (e) GMP
 - (f) Rheology
 - (g) Proximate analysis
 - (h) Flat sour spoilage
 - (i) Qualitative test
 - (j) Eluant
 - (k) FID
 - (l) Frequency
2. (a) Explain the important quality characteristics of food. 5
- (b) Give two examples of microorganisms causing food poisoning and indicate the probable causes for infection. 5

3. (a) Give the salient features of erstwhile PFA Act 1954 and Rules, 1955 now known as (FSS Act). 5
(b) Describe important features of erstwhile Fruit Products order, 1955 (FPO). 5
4. (a) Explain different types of food hazards. 5
(b) Write the principles of HACCP. 5
5. (a) What do you understand by texture? Write different types of texture measuring instruments. 5
(b) Describe the method for estimating the crude fat content of a food product. 5
6. (a) Which are the major parameters included in the microbiological examination of water? 3
(b) Describe the 'Swab - rinse' method for assessing surface sanitations. 4
(c) Give the definition of sensory analysis of food. 3
7. (a) Describe the main components of pH meter. 5
(b) Enumerate the key components of a gas chromatograph. 5
8. Write short notes on any two of the following : 5+5
(a) Spectroscopy.
(b) Refractometry.
(c) AGMARK
(d) Colour measurement
-

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2017

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 अंक समान हैं।

1. किन्हीं दस को परिभाषित कीजिए : 1x10=10
- (a) खाद्य गुणवत्ता
 - (b) सुरुचि (महक)
 - (c) आई एस ओ
 - (d) टी क्यू एम
 - (e) जी एम पी
 - (f) द्रवगतिकी (प्रवाहिकी)
 - (g) शत्रिकट विश्लेषण
 - (h) फ्लैट (सपाट) अम्ल दूषण
 - (i) गुणात्मक परीक्षण
 - (j) निक्षालक
 - (k) एफ.आई.डी.
 - (l) आवृत्ति
2. (a) खाद्य पदार्थ की गुणवत्ता संबंधी महत्वपूर्ण विशेषताओं का वर्णन कीजिए। 5
- (b) खाद्य विषाक्तता उत्पन्न करने वाले सूक्ष्मजीवों के दो उदाहरण दीजिए और संक्रमण के संभावित कारण दर्शाइए। 5

3. (a) निवर्तमान पी एफ ए अधिनियम, 1954 एवं नियमों 1955 (वर्तमान में एफ एस एस अधिनियम) की मुख्य विशेषताओं का वर्णन कीजिए। 5
- (b) निवर्तमान फल उत्पाद आदेश, 1955 (एफ पी ओ) की महत्वपूर्ण विशेषताओं का वर्णन कीजिए। 5
4. (a) विभिन्न प्रकार के खाद्य खतरों का वर्णन कीजिए। 5
- (b) हैसप के सिद्धांत लिखिए। 5
5. (a) संरचना से आप क्या समझते हैं? विभिन्न प्रकार के संरचना मापन यंत्रों के बारे में लिखिए। 5
- (b) खाद्य उत्पाद की अपरिष्कृत वसा मात्रा आकलन की विधि का वर्णन कीजिए। 5
6. (a) जल की सूक्ष्मजीवीय जाँच में सम्मिलित मुख्य प्राचल (पैरामीटर) कौन से हैं? 3
- (b) सतह स्वच्छता आकलन की स्वैब-रिन्स विधि का वर्णन कीजिए। 4
- (c) खाद्य पदार्थ के संवेदी विश्लेषण की परिभाषा दीजिए। 3
7. (a) पीएच मीटर के मुख्य घटकों का वर्णन कीजिए। 5
- (b) गैस वर्णलेख (क्रोमेटोग्राफ) के मुख्य घटकों की सूची बनाइए। 5
8. संक्षेप में किन्हीं दो पर नोट लिखिए : 5+5
- (a) स्पेक्ट्रोस्कोपी
- (b) अपवर्तनांकमापन
- (c) एगमार्क
- (d) वर्ण (रंग) मापन