

00085

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

Term-End Examination

December, 2018

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

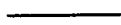
Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : Attempt any five questions.

-
-
1. (a) What are the major factors responsible for spoilage of fruits and vegetables ? 5
 - (b) Differentiate between blanching and exhausting. 5
 2. (a) Describe the advantages of value addition. 5
 - (b) Give the functions of food additives. 5
 3. (a) Differentiate between chilling injury and frost damage. 5
 - (b) Differentiate between quick and slow freezing. 5

4. (a) Differentiate between climacteric fruits and non-climacteric fruits by giving a few examples. 5
- (b) What is minimal processing ? Write down its advantages. 5
5. (a) Differentiate between physical and chemical method used in determination of maturity of fruits. 5
- (b) What is the role of middle man in marketing ? 5
6. (a) What are the different types of post harvest losses ? How to prevent them ? 5
- (b) Define the following : 1x5=5
- (i) Drying
- (ii) Waxing
- (iii) Grading
- (iv) Pre-cooling
- (v) Irradiation
7. (a) Differentiate between curing and degreening. 5
- (b) Write the advantages of Pusa Zero Energy Cool Chamber. 5
8. (a) Why cleaning of horticultural produce is done ? What are different methods of cleaning ? 5
- (b) What is ripening ? How fruits are ripened in India ? 5



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

सत्रांत परीक्षा

दिसंबर, 2018

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

समय : 2 घंटे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

1. (a) फल एवं सब्जियों की क्षति के लिए कौन से मुख्य 5
कारक उत्तरदायी हैं?
- (b) विवर्णीकरण और रेचन में अंतर स्पष्ट कीजिए। 5
2. (a) मूल्य संवर्धन के लाभ लिखिए। 5
- (b) खाद्य योज्यों के प्रकार्य लिखिए। 5
3. (a) द्रुतशीतन क्षति और तुषार क्षति में अंतर स्पष्ट कीजिए। 5
- (b) तीव्र और मंद हिमीकरण में अंतर स्पष्ट कीजिए। 5
4. (a) संकटकालीन (क्लाइमैट्रिक) फल और गैर-संकटकालीन 5
(नानक्लाइमैट्रिक) फलों के अंतर को उदाहरण देते हुए
स्पष्ट कीजिए।
- (b) न्यूनतम प्रसंस्करण क्या है? इसके लाभ लिखिए। 5

5. (a) फ़लों की परिपक्वता के निर्धारण में प्रयुक्त भौतिक एवं रासायनिक विधि में अंतर स्पष्ट कीजिए। 5
- (b) बाज़ारों में बिक्री के दौरान बिचौलिए की क्या भूमिका होती है? 5
6. (a) फसलोत्तर क्षतियों के विभिन्न प्रकार कौन से हैं? इन क्षतियों से बचाव कैसे संभव है? 5
- (b) परिभाषा दीजिए : 1x5=5
- (i) शुष्कन
- (ii) मोम लगाना
- (iii) श्रेणीकरण
- (iv) पूर्व-शीतलन
- (v) विकिरणन
7. (a) क्यूरिंग (रोगमुक्ति) और विहरितन (डिग्रीनिंग) में अंतर स्पष्ट कीजिए। 5
- (b) पूसा शून्य ऊर्जा शीत कक्ष के लाभ लिखिए। 5
8. (a) बागबानी उत्पाद की साफ-सफाई क्यों की जाती है? साफ-सफाई की विभिन्न विधियाँ क्या हैं? 5
- (b) पक्वन क्या हैं? भारत में फ़लों की पकाई कैसे की जाती है? 5