

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

**Term-End Examination**

**December, 2018**

**00115**

**BPVI-007 : 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 of the following : 10x1=10
- (a) Wavelength
  - (b) Frequency
  - (c) Chromatography
  - (d) Eluent
  - (e) Preference Test
  - (f) Spectroscopy
  - (g) Sensitivity
  - (h) Crude Fat
  - (i) Hue
  - (j) Newtonian Fluid
  - (k) Chemical hazard
  - (l) Botulism

2. (a) List Five Pathogenic bacteria and five viruses which causes Food or water borne disease. 5
- (b) Define Food quality. Mention which aspects of Food quality are judged by Finger Feel and Mouth Feel. 1+2+2=5
3. (a) List five units which have been set up under export (Quality control and Inspections) Act, 1963. Name the places at which five Export Inspection Agencies have been set up.  $2\frac{1}{2}+2\frac{1}{2}=5$
- (b) Write the salient features of the erstwhile PFA Act, 1954. 5
4. (a) Write seven principles of HACCP. 5
- (b) Define TQM and write its benefits. 5
5. (a) Describe the working of Luers Lochmuller Pectinometer. 5
- (b) How softening of Fruits is measured by the Taylor pressure meter ? 5
6. (a) Describe the Calcium Pectate method for estimation of pectin. 5
- (b) Discuss the Factors which causes the bias in sensory tests. 5

7. (a) How does an Electronic Balance differ from a Mechanical Balance ? 3
- (b) Explain the working of a electronic analytical balance with the help of diagram. 7
8. (a) Explain the difference between paper chromatography and Thin Layer Chromatography (TLC) and advantages of TLC over Paper Chromatography. 5
- (b) Explain the components of Abbe's refractometer and how it is used to measure the refractive index of an optically active solute. 5
-

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

सत्रांत परीक्षा

दिसंबर, 2018

बी.पी.वी.आई.-007 : खाद्य गुणवत्ता परीक्षण एवं मूल्यांकन

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

1. परिभाषित कीजिए। (किन्हीं दस को) : 10x1=10
- (a) तरंग दैर्ध्य
  - (b) आवृत्ति
  - (c) वर्णलेखन
  - (d) इलुपेन्ट
  - (e) वरीयता/प्राथमिकता परीक्षण
  - (f) स्पेक्ट्रम-विज्ञान (स्पेक्ट्रोस्कोपी)
  - (g) संवेदनशीलता
  - (h) कच्चा वसा
  - (i) वर्णाभा
  - (j) न्यूटनी द्रव
  - (k) रासायनिक खतरा
  - (l) बोटूलिज़्म

2. (a) खाद्य या जल जनित रोग उत्पन्नकारी किन्ही पाँच रोगजनक जीवाणुओं एवं पाँच विषाणुओं के नाम लिखिए। 5
- (b) खाद्य गुणवत्ता की परिभाषा दीजिए। ऊँगलि और मुँह से खाद्य गुणवत्ता के किन पहलुओं की जाँच-परख की जाती है? उल्लेख कीजिए। 1+2+2=5
3. (a) निर्यात (गुणवत्ता नियंत्रण एवं निरीक्षण) अधिनियम, 1963 के अंतर्गत स्थापित किन्ही पाँच इकाइयों की सूची बनाइए। किन्हीं पाँच निर्यात-निरीक्षण एजेंसियों के स्थापना-स्थलों के भी नाम लिखिए। 2.5+2.5
- (b) निवर्तमान पी.एफ.ए. अधिनियम, 1954 की मुख्य विशेषताएँ लिखिए। 5
4. (a) हैस्प के सात सिद्धांत लिखिए। 5
- (b) टी.क्यू.एम. की परिभाषा दीजिए और इसके लाभ लिखिए। 5
5. (a) ल्युर्स-लॉकम्युल्लर पेक्टिनोमीटर की कार्यप्रणाली का वर्णन कीजिए। 5
- (b) फलों की मृदुता को टेलर प्रेशर मीटर से कैसे मापा जाता है? 5
6. (a) पेक्टिन-आकलन की कैल्शियम पेक्टेट विधि का वर्णन कीजिए। 5
- (b) संवेदी परीक्षणों में पक्षपात उत्पन्न करने वाले कारकों की चर्चा कीजिए। 5

7. (a) इलैक्ट्रॉनिक संतुलन यांत्रिक संतुलन से कैसे भिन्न है? 3  
(b) वैद्युत वैश्लेषिक संतुलन (इलैक्ट्रॉनिक एनालिटिकल बैलेंस) की कार्यप्रणाली का वर्णन, रेखाचित्र की सहायता से कीजिए। 7
8. (a) कागज वर्णलेखन और पतली परत वर्णलेखन (टी.एल.सी.) में अंतर स्पष्ट कीजिए। कागज वर्ण लेखन से टी.एल.सी. अधिक फायदेमंद कैसे है? 5  
(b) ऐबे अपवर्तनमापी के घटकों का वर्णन कीजिए। प्रकाशीय-सक्रिय विलेय के अपवर्तनांक को मापने के लिए इसका प्रयोग कैसे किया जाता है? 5
-