

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

Term-End Examination, 2019

**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 is minimal processing ? Give its advantages. [5]
- (b) What is blanching ? How does it affect food nutrients ? [2+3]
2. (a) Define the following : [5×1=5]
 1. Pasteurization
 2. Sterilization
 3. D-value



4. Canning

5. Curing

- (b) What are the advantages of dehydrated fruits and vegetables ? [5]
3. (a) Describe quick and slow freezing. [5]
- (b) Elaborate on the functions of food additives. [5]
4. (a) Describe factors affecting storage life of fruits and vegetables. [5]
- (b) Define a market. What is the role of markets in farm economy in India ? [2+3]
5. (a) Write different components of refrigeration cycle. [3]
- (b) Enlist the advantages of precooking. [3]
- (c) Enlist 5 low cost storage structures. [4]
6. (a) Differentiate between physiological and commercial maturity. [5]

- (b) What are the physical methods used to determine the maturity of fruits and vegetables ? [5]
7. (a) List the functions and properties of packaging materials. [5]
- (b) What are the ideal conditions for packaging and storage of dried products ? [5]
8. Write short notes on the following (any two) : [5×2=10]
- (a) Steeping preservation
- (b) Fluidized bed drier.
- (c) Classification of food based on pH
- (d) Waxing and surface coating

----- x -----

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

सत्रांत परीक्षा, 2019

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

1. (a) न्यूनतम प्रसंस्करण क्या है ? इसके लाभ लिखिए। [5]
- (b) विवर्णन होना क्या है ? खाद्य पोषक तत्वों को यह कैसे प्रभावित करता है ? [5]
2. (a) निम्न को परिभाषित कीजिए : [5×1=5]
 1. पास्चुरीकरण
 2. निर्जर्मीकरण
 3. डी-मान

4. डिब्बाबंदी

5. क्यूरिंग

- (b) निर्जलित फलों एवं सब्जियों के लाभ क्या हैं ? [5]
3. (a) तीव्र एवं मंद हिमीकरण का वर्णन कीजिए। [5]
- (b) खाद्य योज्यों के प्रकार्य लिखिए। [5]
4. (a) फलों एवं सब्जियों के भंडारण जीवन को प्रभावित करने वाले कारकों का वर्णन कीजिए। [2+3=5]
- (b) बाज़ार की परिभाषा दीजिए। भारत की फार्म अर्थव्यवस्था में बाज़ारों की भूमिका क्या है ? [2+3]
5. (a) प्रशीतन चक्र के विभिन्न घटक लिखिए। [3]
- (b) पूर्वशीतलन के लाभ लिखिए। [3]
- (c) पाँच निम्न लागत भंडारण संरचनाओं की सूची बनाइए। [4]
6. (a) शरीरक्रियात्मक और वाणिज्यिक परिपक्वता में अंतर स्पष्ट कीजिए। [5]
- (b) फलों एवं सब्जियों की परिपक्वता के निर्धारण में प्रयुक्त भौतिक विधियाँ क्या हैं ? [5]

7. (a) पैकेजिंग सामग्रियों के प्रकारों एवं गुणधर्मों की सूची बनाइये।[5]
(b) शुष्कित उत्पादों की पैकेजिंग एवं भंडारण के लिए आदर्श दशाएं क्या हैं ? [5]
8. संक्षेप में किन्हीं दो पर नोट लिखिए : [5×2=10]
(a) डुबोना (अवमज्जन) परिरक्षण
(b) तरल-तल शुष्कक (फ्लूडाइज़्ड बेड ड्रायर)
(c) पीएच आधारित खाद्य-वर्गीकरण
(d) मोम लेपन और सतही-कोटिंग

----- x -----