

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

**Term-End Examination,**

**December 2019**

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

*Time : 2 Hours]*

*[Maximum Marks : 50*

*Note : (i) Attempt any five questions.*

*(ii) All questions carry equal marks.*

- 
1. a) Define food quality. Briefly discuss different food quality attributes. 1+3  
b) List the important water and food borne infections. 3  
c) Describe the responsibilities of quality control department in a food processing plant. 3
  2. a) Describe the principle of HACCP. 5  
b) Define TQM and list its benefits. 5
  3. a) Differentiate between Newtonian and Non-Newtonian fluids. 4  
b) Name any two instruments used for measuring viscosity and consistency of flowing fluids. 2  
c) What are the factors affecting the colour of objects. 4
  4. a) Differentiate between proximate and ultimate analysis of foods. 2

(2)

- b) Describe in detail the principle and method of determination of nitrogen and protein by Microkjeldahl method. 5
- c) How do you measure the jellying property of pectins by Ridgelimeter? 3
5. a) Define Chromatography. 2
- b) What is the difference between paper chromatography and column chromatography? 4
- c) Differentiate between mass and weight. How does electrical balance differ from mechanical balance. 2+2
6. a) State the Lambert and Beer's law. 2
- b) Differentiate between molecular absorption and atomic absorption spectroscopy. 5
- c) Differentiate between calorimeter and spectrophotometer. 3
7. Define the following (attempt any five) 5×2=10
- a) Hedonic tests
- b) Coliform counts
- c) Monochromator
- d) Viscosity
- e) Critical control point
- f) HPLC
- g) Flat sour spoilage
8. Write short note on any two of the following. 2×5=10
- a) Biological and chemical food hazards
- b) Bacteriological examination of water
- c) GMP



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

सत्रांत परीक्षा,

दिसंबर 2019

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. क) खाद्य गुणवत्ता की परिभाषा दीजिए। खाद्य गुणवत्ता की विभिन्न सहज विशेषताओं की चर्चा कीजिए। 1+3
- ख) जल और खाद्य जनित महत्वपूर्ण संक्रमणों की सूची बनाइए। 3
- ग) खाद्य प्रसंस्करण संयंत्र में गुणवत्ता नियंत्रण विभाग की जिम्मेदारियों का वर्णन कीजिए। 3
2. क) हैसप के सिद्धांत का वर्णन कीजिए। 5
- ख) टी क्यू एम की परिभाषा दीजिए और इसके फायदों की सूची बनाइए। 5
3. क) न्यूटनी और गैर-न्यूटनी तरल पदार्थों में अन्तर स्पष्ट कीजिए। 4
- ख) प्रवाही तरल पदार्थों की विस्कासिता और गाढ़ापन मापने के किन्हीं दो उपकरणों के नाम लिखिए। 2
- ग) वस्तुओं के रंग को प्रभावित करने वाले कारक कौन-से हैं? 4

4. क) खाद्यपदार्थों के सन्निकट एवं अंतिम विश्लेषण में अंतर स्पष्ट कीजिए। 2
- ख) माइक्रोजेलडॉल विधि द्वारा नाइट्रोजन एवं प्रोटीन के निर्धारण की विधि एवं सिद्धांत का सविस्तार वर्णन कीजिए। 5
- ग) रिजलाइमीटर (Ridgelimeter) द्वारा पेक्टिन्स के जेली संबंधी गुणधर्मों का मापन, आप कैसे करते हैं? 3
5. क) क्रोमेटोग्राफी की परिभाषा दीजिए। 2
- ख) पेपर क्रोमेटोग्राफी और कॉलम क्रोमेटोग्राफी में क्या अंतर है? 4
- ग) संहति और भार में अंतर स्पष्ट कीजिए। वैद्युत संतुलन, यांत्रिक संतुलन से भिन्न कैसे होता है? 2+2
6. क) लैम्बर्ट और बियर का नियम लिखिए। 2
- ख) आण्विक अवशोषण और परमाण्वीय अवशोषण स्पेक्ट्रोस्कोपी में अंतर स्पष्ट कीजिए। 5
- ग) कलरीमीटर और स्पेक्ट्रोफोटोमीटर में अंतर स्पष्ट कीजिए। 3
7. परिभाषा दीजिए (किन्हीं पाँच की) 5×2=10
- a) हेडोनिक परीक्षण
- b) कॉलिफार्म गणना
- c) मोनोक्रोमेटर
- d) विस्कासिता
- e) क्रांतिक नियंत्रण बिंदु
- f) एच पी एल सी
- g) सपाट खड़ापन विकृति
8. संक्षेप में किन्हीं दो पर नोट लिखिए। 2×5=10
- क) जैविक एवं रासायनिक खाद्य खतरें
- ख) पानी की जीवाणुवीय जाँच
- ग) जी एम पी

