

No. of Printed Pages : 6

BPVI-007

**DIPLOMA IN VALUE ADDED
PRODUCTS FROM FRUITS AND
VEGETABLES (D. V. A. P. F. V.)**

Term-End Examination

December, 2020

**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 any *ten* of the following terms :

1×10=10

- (a) Colour
- (b) Viscosity
- (c) Botulism
- (d) ISO
- (e) BIS
- (f) GMP

- (g) HACCP
 - (h) Rheology
 - (i) Newtonian fluid
 - (j) Proximate analysis
 - (k) Tannins
 - (l) Weight
2. (a) Give the important quality characteristics of food. 5
- (b) Give *five* examples of microorganisms causing food poisoning. 5
3. Explain the following : $2\frac{1}{2} \times 4 = 10$
- (a) AGMARK
 - (b) Codex Alimentarius Commission (CAC)
 - (c) Benefits of HACCP Certification
 - (d) Total Quality Management
4. Describe the micro-Kjeldahl method for determination of nitrogen. How the nitrogen value is converted to protein ? 8+2
5. (a) Give the major parameters included in the microbiological examination of water. 3

- (b) Describe the 'Swab-Rinse' method for assessing the surface sanitation. 7
6. (a) Describe the essential components of an electronic analytical balance. 5
- (b) Give the principle of chromatography. 5
7. (a) Describe the basic components of an absorption spectroscopy. 5
- (b) Give different sensory test methods. 5

BPVI-007

फल एवं सब्जियों से मूल्य संवर्धित उत्पादनों में
डिप्लोमा (डी. वी. ए. पी. एफ. वी.)

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2020

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. निम्नलिखित पर से किन्हीं दस को परिभाषित कीजिए :

1×10=10

- (a) वर्ण (रंग)
- (b) विस्कॉसिता (श्यानता)
- (c) बोटूलिज्म
- (d) आई. एस. ओ.
- (e) बी. आई. एस.
- (f) जी. एम. पी.

- (g) हैसप
- (h) द्रवगतिकी
- (i) न्यूटनी तरल
- (j) सन्निकट विश्लेषण
- (k) टैनिन
- (l) भार
2. (क) खाद्य पदार्थ की महत्वपूर्ण गुणवत्ता विशेषताएँ लिखिए। 5
- (ख) खाद्य विषाक्तता उत्पन्न करने वाले सूक्ष्मजीवों के पाँच उदाहरण दीजिए। 5
3. निम्नलिखित के बारे में विस्तारपूर्वक लिखिए :
 $2\frac{1}{2} \times 4 = 10$
- (क) एगमार्क
- (ख) कोडेक्स ऐलिमेन्टेरियस आयोग (सी. ए. सी.)
- (ग) हैसप प्रमाणीकरण के लाभ
- (घ) कुल गुणवत्ता प्रबंधन
4. नाइट्रोजन के निर्धारण के लिए माइक्रो-जेलडॉल विधि का वर्णन कीजिए। नाइट्रोजन मान को प्रोटीन में कैसे परिवर्तित किया जाता है ? 8+2

5. (क) पानी की सूक्ष्मजीवीय जाँच में सम्मिलित प्रमुख प्राचलों (पैरामीटरों) का वर्णन कीजिए। 3
- (ख) सतह की स्वच्छता का आकलन करने की 'स्वैब-रिन्स' विधि का वर्णन कीजिए। 7
6. (क) वैद्युत वैश्लेषिक सन्तुलन के अनिवार्य घटकों का वर्णन कीजिए। 5
- (ख) वर्णलेखन विज्ञान (क्रोमैटोग्राफी) का सिद्धान्त लिखिए। 5
7. (क) अवशोषण (absorption) स्पेक्ट्रोस्कोपी के बुनियादी घटकों का वर्णन कीजिए। 5
- (ख) विभिन्न संवेदी परीक्षण विधियों का वर्णन कीजिए। 5