

No. of Printed Pages : 7

**BPVI-037**

**DIPLOMA IN PRODUCTION OF  
VALUE ADDED PRODUCTS FROM  
CEREALS, PULSES AND OILSEEDS  
(DPVCPO)**

**Term-End Examination**

**December, 2021**

**BPVI-037 : FOOD QUALITY TESTING AND  
EVALUATION**

*Time : 2 Hours*

*Maximum Marks : 50*

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

(ii) All questions carry equal marks.

1. Explain the following terms (any *five*) :  $2 \times 5 = 10$

- (a) Food safety
- (b) Viscosity
- (c) Biological hazards
- (d) TQM
- (e) Sensory analysis
- (f) Texture

2. Comment on the following microorganisms causing microbial infections (any *five*) :  $5 \times 2 = 10$

- (a) *Bacillus cereus*
- (b) *Salmonella*
- (c) *Clostridium botulinum*
- (d) *Staphylococcus aureus*
- (e) *Vibrio cholerae*
- (f) *Shigella* spp.

3. What do you know about the 'National Food Legislations' regulating quality and safety of food ? 10

4. Discuss any *two* of the following briefly :

$5 \times 2 = 10$

- (a) GMP
- (b) HACCP
- (c) Faecal Streptococci Test

5. (a) Comment on sensory test and instrumental measures used in sensory analysis of foods. 5

(b) What is the principle and working behind pH meter ? 5

[ 3 ]

BPVI-037

6. Comment on the following (any *two*) :  $5 \times 2 = 10$

- (a) Spectroscopy
- (b) Refractometry
- (c) Direct microscopic examination

7. What do you understand by 'colour' attribute in foods ? Discuss any *two* systems of quantitative measurement of colour.  $2+8$

8. Write short notes on any *two* of the following :

$2 \times 5 = 10$

- (a) Assessment of surface sanitation
- (b) Factors causing bias in sensory tests
- (c) Food poisoning

[ 4 ]

BPVI-037

**BPVI-037**

अनाजों, दालों एवं तिलहनों से मल्य संवर्धित

उत्पादों के उत्पादन में डिप्लोमा कार्यक्रम

( डी. पी. वी. सी. पी. ओ. )

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2021

बी.पी.वी.आई.-037 : खाद्य गणवत्ता परीक्षण एवं

मल्यांकन

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

**नोट :** (i) किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

(ii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. निम्नलिखित में से किन्हीं पाँच की व्याख्या कीजिए :

$2 \times 5 = 10$

(क) खाद्य सुरक्षा

P. T. O.

[ 5 ]

BPVI-037

- (ख) श्यानता (विस्कासिता)
- (ग) जैव संकट
- (घ) टी. क्य. एम.
- (ङ) संवेदी विश्लेषण
- (च) गठन
2. सक्षमजीवाणुओं के कारण होने वाले रोगाणवीय संक्रमणों पर निम्नलिखित में से किन्हीं पाँच पर टिप्पणियाँ लिखिए :  $2 \times 5 = 10$
- (क) बैसिलस सिरियस
- (ख) साल्मोनेला
- (ग) क्लोस्ट्रीडियम बोटलिनम
- (घ) स्टैफाइलोकोकस आरियस
- (ङ) विब्रियो कोलेरी
- (च) शिगेला एसपीपी.

P. T. O.

[ 6 ]

BPVI-037

3. खाद्य पदार्थों की सुरक्षा और गणवत्ता को विनियमित करने से सम्बन्धित 'राष्ट्रीय खाद्य विधान' के बारे में आप क्या जानते हैं ?  $10$
4. निम्नलिखित में से किन्हीं दो की संक्षेप में चर्चा कीजिए :  $2 \times 5 = 10$
- (क) जी. एम. पी.
- (ख) एच. ए. सी. सी. पी.
- (ग) मलीय स्ट्रेप्टोकोकॉर्ड परीक्षण
5. (क) खाद्य पदार्थों के संवेदी परीक्षण में इस्तेमाल किए जाने वाले संवेदी परीक्षण और यंत्रिय उपायों पर एक टिप्पणी लिखिए।  $5$
- (ख) पी. एच. (pH) मापी का सिद्धान्त क्या है और यह कैसे कार्य करता है ?  $5$
6. निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर टिप्पणियाँ लिखिए :  $2 \times 5 = 10$
- (क) स्पेक्ट्रोस्कोपी

(ख) अपवर्तनमिति

(ग) प्रत्यक्ष सक्षमदर्शीय परीक्षण

7. खाद्य पदार्थों में 'रंग' गण से आप क्या समझते हैं ? रंग के मात्रात्मक मापन की किन्हीं दो प्रणालियों की चर्चा कीजिए। 2+8

8. निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : 2×5=10

(क) सतह स्वच्छता का मल्यांकन

(ख) संवेदी परीक्षण को प्रभावित करने वाले कारक

(ग) खाद्य विषाक्तता