

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

**Term-End Examination**

**December, 2022**

**BPVI-002 : PRINCIPLES OF POST-HARVEST  
MANAGEMENT OF FRUITS AND VEGETABLES**

*Time : 2 Hours*

*Maximum Marks : 50*

---

**Note :** Answer any **five** questions. All questions carry equal marks.

---

---

1. (a) How can you provide nutritional security to the human being ? 5
- (b) Describe the chemical (food) additives. 5
2. (a) Enlist the pre-harvest factors responsible for post-harvest losses. 5
- (b) Describe the advantages of frozen fruits and vegetables. 5

3. (a) Differentiate between mature and rope fruits. 5
- (b) Describe the advantages of dehydrated fruits and vegetables. 5
4. (a) What are the important considerations in selecting packaging materials for horticultural crops ? 5
- (b) Classify the food products based on pH or acidity. 5
5. (a) Differentiate between curing and degreening. 5
- (b) Differentiate between pasteurization and sterilization. 5
6. (a) Define the following : 5×1=5
- (i) Cleaning
- (ii) Sorting
- (iii) Grading
- (iv) Trimming
- (v) Dry cleaning

- (b) Explain the concept and definition of marketing information system. 5
7. (a) Describe drying and curing in root and tuber crops. 5
- (b) How is minimal processing different from conventional processing ? 5
8. (a) Describe zero energy cool chambers. 5
- (b) Describe marketing functions. 5

**BPVI-002**

फलों एवं सब्जियों से मूल्य संवर्धित उत्पादों में

डिप्लोमा ( डी. वी. ए. पी. एफ. वी. )

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2022

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

उपरान्त प्रबन्धन के सिद्धान्त

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

---

**नोट :** किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। सभी प्रश्नों के

अंक समान हैं।

---

---

1. (क) आप मानव जाति को पौषणिक सुरक्षा किस प्रकार  
प्रदान कर सकते हैं ? 5  
(ख) रासायनिक (खाद्य) भोज्यों का वर्णन कीजिए। 5

2. (क) तुड़ाई के बाद की क्षतियों के लिए उत्तरदायी पूर्व-तुड़ाई कारकों को सूचीबद्ध कीजिए। 5
- (ख) हिमीकृत फलों एवं सब्जियों के लाभों का वर्णन कीजिए। 5
3. (क) पक्व (mature) और पक्वन (rope) फलों में अन्तर स्पष्ट कीजिए। 5
- (ख) निर्जलीकृत फलों एवं सब्जियों के लाभों का वर्णन कीजिए। 5
4. (क) बागवानी फसलों के लिए पैकेजिंग सामग्री का चयन करते समय प्रमुख विचारणीय बिन्दु कौन-से हैं ? 5
- (ख) पी-एच. अथवा अम्लता के आधार पर खाद्य उत्पादों को वर्गीकृत कीजिए। 5
5. (क) रोगमुक्ति और विहरितन में अन्तर स्पष्ट कीजिए। 5
- (ख) निर्जीवीकरण और विसंक्रमण में अन्तर स्पष्ट कीजिए। 5

6. (क) निम्नलिखित को परिभाषित कीजिए :  $5 \times 1 = 5$

- (i) सफाई
- (ii) छँटाई
- (iii) श्रेणीकरण
- (iv) काट-छाँट
- (v) शुष्क सफाई

(ख) विपणन सूचना प्रणाली की संकल्पना और परिभाषा की व्याख्या कीजिए। 5

7. (क) जड़दार और गाँठदार फसलों में शुष्कन (drying) एवं संसाधन (curing) का वर्णन कीजिए। 5

(ख) न्यूनतम प्रसंस्करण, परम्परागत प्रसंस्करण से किस प्रकार भिन्न होता है ? 5

8. (क) शून्य ऊर्जा शीतलन कक्ष का वर्णन कीजिए। 5

(ख) विपणन सम्बन्धी कार्यों का वर्णन कीजिए। 5