

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

**Term-End Examination**

**June, 2012**

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

*Time : 2 hours*

*Maximum Marks : 50*

**Note :** (i) *Attempt any five questions. All questions carry equal marks.*

(ii) *Question No. 1 is compulsory.*

1. Define *any ten* of the following terms : **1x10=10**
- (a) Food quality
  - (b) Colour
  - (c) Flavour
  - (d) PFA
  - (e) FPO
  - (f) BIS
  - (g) Tannins
  - (h) HACCP
  - (i) FID
  - (j) Frequency
  - (k) CAC
  - (l) GMP

2. (a) Define food quality and enumerate important quality characteristics of food. 5
- (b) Give a few examples of microorganisms. Causing food poisoning and indicate the probable causes for infection. 5
3. (a) Enumerate important functions of a quality control department. 5
- (b) List out the salient features of the PFA Act - 1954. 5
4. (a) Explain different types of food hazards giving suitable examples. 5
- (b) Enlist the important principles of HACCP. 5
5. (a) What do you understand by the terms 'viscosity' and 'consistency' ? Explain functioning of a viscometer used in food laboratory. 5
- (b) Describe the micro - kjeldahl method for determination of nitrogen. How the nitrogen value is converted to protein ? 5
6. (a) What is chromatography ? Classify different chromatography methods. 5
- (b) List out the key components of a gas chromatograph. 5

7. (a) Which are the major parameters included in the microbiologic examination of water ? 3
- (b) Describe how a spoiled can examined for spoilage ? 2
- (c) What is spectroscopy ? Explain Lambert - Beer's law. 5
8. Write short notes on *any two* of the followings :
- (a) HACCP system and its benefits. 5x2=10
- (b) ISO certification
- (c) Food Hazards
- (d) Swab-rinse method for assessing surface sanitation
-

खाद्यान्न, दलहन एवं तिलहन से मूल्य संवर्धित  
उत्पादों के उत्पादन में डिप्लोमा कार्यक्रम  
( डी.पी.वी.सी.पी.ओ. )

सत्रांत परीक्षा

जून, 2012

बी.पी.वी.आई.-037 : खाद्य गुणवत्ता परीक्षण एवं मूल्यांकन

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : (i) किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। सभी प्रश्नों के अंक  
समान हैं।

(ii) प्रश्न सं. 1 को करना अनिवार्य है।

1. किन्हीं दस को परिभाषित कीजिए : 1x10=10
- (a) खाद्य गुणवत्ता
  - (b) वर्ण
  - (c) सुरुचिक
  - (d) पी.एफ.ए.
  - (e) एफ.पी.ओ.
  - (f) बी.आई.एस.
  - (g) टैनिन
  - (h) हैसप
  - (i) एफ.आई.डी.

- (j) आवृत्ति
- (k) सी.ए.सी.
- (l) जी.एम.पी.
2. (a) खाद्य गुणवत्ता को परिभाषित कीजिए और खाद्य पदार्थ की गुणवत्ता संबंधी महत्वपूर्ण विशेषताओं की सूची बनाइए। 5
- (b) खाद्य विषाक्तता उत्पन्न करने वाले सूक्ष्मजीवों के कुछ उदाहरण दीजिए और संक्रमण होने के संभावित कारणों को दर्शाइए। 5
3. (a) गुणवत्ता नियंत्रण विभाग के महत्वपूर्ण प्रकार्यों की सूची बनाइए। 5
- (b) पी.एफ.ए. अधिनियम, 1954 की मुख्य विशेषताओं की सूची बनाइए। 5
4. (a) खाद्य खतरों के विभिन्न प्रकारों को उचित उदाहरण देकर स्पष्ट कीजिए। 5
- (b) हैसप (HACCP) के महत्वपूर्ण सिद्धांतों की सूची बनाइए। 5
5. (a) 'विस्कासिता' और 'सघनता' से आप क्या समझते हैं? खाद्य प्रयोगशाला में प्रयुक्त विस्कोमीटर की कार्यप्रणाली को स्पष्ट कीजिए। 5

- (b) नाइट्रोजन के निर्धारण की माइक्रो-जलडाहल (kjeldohl) 5  
विधि-को स्पष्ट कीजिए। नाइट्रोजन मान को प्रोटीन में  
कैसे परिवर्तित किया जाता है ?
6. (a) क्रोमेटोग्राफी क्या है ? विभिन्न क्रोमेटोग्राफी विधियों को 5  
वर्गीकृत कीजिए।
- (b) गैस क्रोमेटोग्राफ के मुख्य घटकों की सूची बनाइए। 5
7. (a) जल की सूक्ष्मजीवीय जाँच में सम्मिलित मुख्य प्राचल 3  
(पैरामीटर) क्या हैं ?
- (b) विकृति की दृष्टि से विकृत कैन की जाँच कैसे की जाती 2  
है ? स्पष्ट कीजिए।
- (c) स्पेक्ट्रोस्कोपी क्या है ? लैम्बर्ट बियर नियम को स्पष्ट 5  
कीजिए।
8. **किन्हीं दो पर संक्षेप में नोट लिखिए :** 5x2=10
- (a) हैसप सिस्टम और इसके लाभ
- (b) आई.एस.ओ. प्रमाणीकरण (certification)
- (c) खाद्य खतरें
- (d) सतह-स्वच्छता निर्धारण करने की स्वैब-रिन्स विधि