

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

Term-End Examination

June, 2012

**BPVI-002 : PRINCIPLES OF POST HARVEST
MANAGEMENT**

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : Attempt any five questions.

1. (a) Justify the statement that post harvest handling and processing of fruits and vegetables provide employment generation. $2\frac{1}{2}$
- (b) Why fruits and vegetables are called protective foods? $2\frac{1}{2}$
- (c) Enlist the environmental factors influencing post harvest losses of fruits and vegetables and explain any of the two. $1+4=5$

2. (a) Explain the maturity indices of mango and banana. $2\frac{1}{2}+2\frac{1}{2}=5$
- (b) Define harvesting. Describe the advantages and disadvantages of different harvesting methods. $1+4=5$

3. (a) Define packaging and explain its basic functions. 1+4=5
- (b) Enlist the packing house operations and explain about any of the two. 1+4=5
4. (a) Define the following : 1x5=5
- (i) Sorting
- (ii) Grading
- (iii) Cleaning
- (iv) Curing
- (v) Ripening
- (b) Explain the role of waxing and surface coating in post harvest management of fruits and vegetables. 5
5. (a) Explain the importance of marketing information system, 5
- (b) Enlist the factors affecting quality of minimally processed produce and explain any of the two. 2½+2½=5
6. (a) Explain the role of heat application in fruit juice and pulp processing. 5
- (b) Why blanching is essential prior to freezing of fruits and vegetables ? How it is done ? 5

7. (a) What are the factors affecting drying ? And explain any of the two. 5
- (b) Define food additives and describe their functions. 5
8. Write short notes on *any* of the *five* : 2x5=10
- (a) Jam
 - (b) Jelly
 - (c) Marmalade
 - (d) Low acid foods
 - (e) Medium acid foods
 - (f) Open cooking
 - (g) Vacuum cooking
-

फलों एवं सब्जियों के मूल्य संवर्धित उत्पादों
के उत्पादन पर आधारित डिप्लोमा (डी.वी.ए.पी.एफ.वी.)

सत्रांत परीक्षा
जून, 2012

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : कोई पाँच प्रश्न कीजिए।

1. (a) इस कथन की पुष्टि कीजिए कि फल एवं सब्जियों के फसलोपरांत संचालन एवं प्रसंस्करण से रोजगार की प्राप्ति होती है? 2½
- (b) फल एवं सब्जियों को सुरक्षात्मक खाद्यपदार्थ क्यों कहते हैं? 2½
- (c) फलों एवं सब्जियों की फसलोपरांत क्षतियों को प्रभावित करने वाले पर्यावरणीय कारकों की सूची बनाइए और इनमें से किन्हीं दो को स्पष्ट कीजिए। 1+4=5
2. (a) आम एवं केले के परिपक्वता सूचकांकों को स्पष्ट कीजिए। 2½+2½=5
- (b) फसल की कटाई (harvesting) को परिभाषित कीजिए और फसल कटाई की विभिन्न विधियों के लाभ एवं दोषों को स्पष्ट कीजिए। 1+4=5

3. (a) पैकेजिंग को परिभाषित कीजिए और इसके बुनियादी प्रकार्यों को स्पष्ट कीजिए। 1+4=5
- (b) पैकेजिंग गृह परिचालनों की सूची बनाइए और इनमें से किन्हीं दो को स्पष्ट कीजिए। 1+4=5
4. (a) निम्नलिखित को परिभाषित कीजिए : 1x5=5
- (i) छटाई
- (ii) श्रेणीकरण
- (iii) सफाई
- (iv) क्यूरिंग
- (v) पक्वन
- (b) फलों एवं सब्जियों के फसलोत्तर प्रबंधन में मोमन एवं सतह कोटिंग की भूमिका को स्पष्ट कीजिए। 5
5. (a) विपणन सूचना पद्धति के महत्व को स्पष्ट कीजिए। 5
- (b) अल्पतम प्रसंस्कृत उत्पाद की गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले कारकों की सूची बनाइए और इनमें से किन्हीं दो को स्पष्ट कीजिए। 2½+2½=5
6. (a) फल रस और गुदा प्रसंस्करण में ऊष्मा अनुप्रयोग की भूमिका को स्पष्ट कीजिए। 5
- (b) फलों एवं सब्जियों के हिमशीतन से पहले विवर्णन (blanching) क्यों अनिवार्य है? यह कैसे की जाती हैं? 5

7. (a) सुष्कन को प्रभावित करने वाले कारक कौन से हैं? 5
किन्हीं दो को स्पष्ट कीजिए?
- (b) खाद्य योज्यों को परिभाषित कीजिए और इनके प्रकार्यों 5
का वर्णन कीजिए।

8. **किन्हीं पाँच** पर संक्षेप में नोट लिखिए : 2x5=10

- (a) जैम
- (b) जैली
- (c) मुरब्बा
- (d) निम्न अम्लीय खाद्यपदार्थ
- (e) मध्यम अम्लीय खाद्यपदार्थ
- (f) ओपन कुकिंग
- (g) निर्वात कुकिंग
-