

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

**Term-End Examination
June, 2013**

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

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

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

1. (a) What are the objectives of National Food Control systems ?
(b) Briefly describe PFA Act, 1954. 2+8=10

2. (a) What do you mean by the Food quality specifications for the consumer ?
(b) Comment briefly on common microbial infections occurring in foods. 2+8=10

3. Comment on *any four* of the following : 2½x4=10
 - (a) Importance of safe foods
 - (b) Colour and gloss as a food quality attribute
 - (c) ISO
 - (d) General principles of chromatography
 - (e) Coliform count

4. (a) Give the definition of 'Sensory Analysis of Food'.
(b) Describe the micro Kjeldahl method for determination of nitrogen. **2+8=10**
5. Explain the following terms : **3+4+3=10**
(a) Glass Electrode
(b) Thermal conductivity detector
(c) Colour matching for food colour measurement
6. Briefly explain HACCP system in Food Industry. **10**
7. Define Food Quality. Explain important quality characteristics of food. **10**
8. Write short notes on *any two* : **5x2=10**
(a) Viscosity and consistency of foods
(b) Atomic spectroscopy
(c) pH measurement
(d) Thin layer chromatography
-

अनाजों, दालों एवं तिलहनों से मूल्य संवर्धित
उत्पादों के उत्पादन में डिप्लोमा कार्यक्रम
(डी.पी.वी.सी.पी.ओ.)

सत्रांत परीक्षा

जून, 2013

बी.पी.वी.आई.-037 : 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. (a) राष्ट्रीय खाद्य नियंत्रण पद्धतियों के उद्देश्य क्या हैं? $2+8=10$
(b) पी.एफ.ए. अधिनियम, 1954 का संक्षेप में वर्णन कीजिए।
2. (a) उपभोक्ता के लिए खाद्य गुणवत्ता की विशेषताओं से आप क्या समझाते हैं?
(b) खाद्य-पदार्थों में होने वाले सामान्य रोगाण्वीय संक्रमणों पर संक्षेप में टिप्पणी कीजिए। $2+8=10$
3. निम्नलिखित में से किन्हीं चार पर टिप्पणी कीजिए : $2\frac{1}{2} \times 4 = 10$
 - (a) सुरक्षित खाद्य पदार्थों का महत्त्व
 - (b) खाद्य-गुणवत्ता विशेषता के रूप में रंग और चमक
 - (c) आई.एस.ओ.
 - (d) वर्णलेखन के सामान्य सिद्धांत
 - (e) कॉलिफार्म काउंट

4. (a) 'खाद्य पदार्थों के संवेदी विश्लेषण' की परिभाषा दीजिए ?
 (b) नाइट्रोजन के निर्धारण के लिए माइक्रो जेलडॉल विधि का वर्णन कीजिए। 2+8=10
5. निम्नलिखित शब्दों को स्पष्ट कीजिए : 3+4+3=10
 (a) काँच (ग्लास) इलैक्ट्रोड
 (b) तापीय संचालकता सूचक
 (c) खाद्य पदार्थ के रंग मापन के लिए रंग सुमेलन
6. खाद्य उद्योग में संकट विश्लेषण और नियंत्रण की महत्वपूर्ण बिंदु संबंधी पद्धति (एच.ए.सी.सी.पी.) का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 10
7. खाद्य गुणवत्ता को परिभाषित कीजिए। खाद्य-पदार्थों की गुणवत्ता संबंधी महत्वपूर्ण विशेषताएँ बताइए। 10
8. निम्नलिखित में से **किन्हीं दो** पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : 5x2=10
 (a) खाद्य पदार्थों की विस्कासित और संघनता
 (b) परमाण्विक स्पेक्ट्रोस्कोपी
 (c) pH मापन
 (d) पतली परत वर्णलेखन