

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

Term-End Examination

June, 2013

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

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : Attempt any five questions.

1. Define the following (*any five* only) : 2x5=10
- (a) Grading
 - (b) Packaging
 - (c) Non-climatic fruits
 - (d) Marmalade
 - (e) Drip loss
 - (f) Sprouting
 - (g) Pre-packaging
 - (h) Curing
2. Define solid fibre board boxes. What are their advantages and disadvantages ? 2+4+4=10

3. (a) What are the different methods of cleaning ? Enlist the functions of horticultural produce. **2+3**
- (b) Enlist the types of markets on the basis of degree of competition. **5**
4. (a) Define the following : **1x6=6**
- (i) Agmark
- (ii) Blanching
- (iii) Foam-mat drier
- (iv) Water activity
- (v) Freeze burn
- (vi) Relative humidity
- (b) Enlist the agencies providing market information and explain any two of them. **4**
5. (a) Enlist the factors affecting quality of minimally processed fruits and vegetables and explain any two of them. **1+4=5**
- (b) Briefly discuss the functions of marketing. **5**
6. (a) What is packaging ? What are functions of a good packaging material ? **5**
- (b) Explain the advantages and limitations of frozen fruits and vegetables. **5**

7. Define dehydration and explain the process involved in drying of grapes and banana with help of a flow sheet. 2+8=10

8. (a) Define the following : 5x1=5

(i) Food additives

(ii) Drying ratio

(iii) Sublimation

(iv) Irridiation

(v) Degreening

(b) Explain steeping preservation with a help of flow sheet. 5

फलों एवं सब्जियों से मूल्य संवर्धित उत्पादों
में डिप्लोमा (डी.वी.ए.पी.एफ.वी.)

सत्रांत परीक्षा
जून, 2013

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

1. निम्नलिखित (किन्हीं पाँच) को परिभाषित कीजिए : $2 \times 5 = 10$
- (a) श्रेणीकरण (ग्रेडिंग)
 - (b) पैकेजिंग
 - (c) गैर-संकटकालीन फल
 - (d) मुरब्बा
 - (e) ड्रिप क्षति (Drip loss)
 - (f) अंकुरण
 - (g) पूर्व-पैकेजिंग
 - (h) क्यूरिंग

2. ठोस फाइबरबोर्ड डिब्बों को परिभाषित कीजिए। इनके लाभ एवं दोष क्या हैं? 2+4+4=10
3. (a) साफ-सफाई की विभिन्न विधियाँ क्या हैं? बागबानी (horticulture) उत्पाद के प्रकार्यों की सूची बनाइए। 2+3
- (b) बाजारों के प्रकार्यों की, प्रतिस्पर्धा की कोटि के आधार पर सूची बनाइए। 5
4. (a) निम्नलिखित को परिभाषित कीजिए : 1x6=6
- (i) एगमार्क
- (ii) विवर्ण होना
- (iii) फोम-मैट शुष्कक
- (iv) जल क्रिया
- (v) हिम बर्न
- (vi) सापेक्षिक आर्द्रता
- (b) बाजार सूचना प्रदान करने वाली एजेंसियों की सूची बनाइए और इनमें से किन्हीं दो को स्पष्ट कीजिए। 4
5. (a) न्यूनतम प्रसंस्कृत फलों एवं सब्जियों की गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले कारकों की सूची बनाइए और इनमें से किन्हीं दो को स्पष्ट कीजिए। 1+4=5
- (b) विपणन के प्रकार्यों की संक्षेप में चर्चा कीजिए। 5

6. (a) पैकेजिंग क्या है? अच्छी पैकेजिंग सामग्री के कार्यों को लिखिए। 5
- (b) हिमशीतित (frozen) फलों एवं सब्जियों के लाभों और सीमाओं को स्पष्ट कीजिए। 5
7. निर्जलन (dehydration) को परिभाषित कीजिए और अँगूरों एवं केले के शुष्कन में शामिल प्रक्रिया को फ्लो चार्ट की सहायता से स्पष्ट कीजिए। 2+8=10
8. (a) निम्नलिखित को परिभाषित कीजिए : 5x1=5
- (i) खाद्य योज्य
- (ii) शुष्कन अनुपात
- (iii) ऊर्ध्वपातन (sublimation)
- (iv) किरणन
- (v) डिग्रिनिंग
- (b) अवमज्जन (steeping) परिरक्षण को फ्लो शीट की सहायता से स्पष्ट कीजिए। 5
-