

**DIPLOMA PROGRAMME IN VALUE ADDED
PRODUCTS FROM FRUITS & VEGETABLES****Term-End Examination****June, 2014****BPVI-002: PRINCIPLES OF POST HARVEST
MANAGEMENT***Time : 2 hours**Maximum Marks : 50*

Note : Attempt any five questions.

1. (a) Define the following: **5x1 = 5**
- (i) Cushioning material
 - (ii) Pre-packaging
 - (iii) Packaging
 - (iv) Fibre board
 - (v) Maturity indices
- (b) What is the importance and advantages of value addition? **5**
2. (a) Write short notes on any of the five : **5x2 = 10**
- (i) Clamps
 - (ii) Pusa zero energy cool chamber
 - (iii) Refrigerated storage
 - (iv) Ventilated storage
 - (v) Controlled atmosphere storage
 - (vi) Cellar
 - (vii) Ice Bank Cooler

3. (a) What are the primary functions of packaging materials? 5
- (b) Enlist the environmental factors affecting storage life and quality of fruits and vegetables. Explain any of the two. 5
4. (a) What is slow and quick freezing ? 5
- (b) Differentiate between Class I and Class II preservatives. 5
5. (a) How is minimal processing different from conventional processing? 5
- (b) Describe any two of the following: 2.5x2 = 5
- (i) Solar drier
- (ii) Kilm drier
- (iii) Bin drier
6. (a) What are different methods of artificial ripening? Explain in detail. 5
- (b) What are the mechanical damage to fruits and vegetables? How it can be prevented? 5
7. (a) Write briefly the role played by middleman during marketing of fruits and vegetables. 5
- (b) Write briefly the marketing functions. 5

डी.वी.ए.पी.एफ.वी.

सत्रांत परीक्षा

जून, 2014

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

1. (क) निम्नलिखित को परिभाषित कीजिए: 5x1 = 5
- (i) कुशनिंग सामग्री
 - (ii) प्रि-पैकेजिंग
 - (iii) पैकेजिंग
 - (iv) फाइबर बोर्ड
 - (v) परिपक्वता सूचकांक
- (ख) मूल्य संवर्धन के महत्व एवं लाभों पर प्रकाश डालिए।
2. संक्षेप में (किन्हीं पाँच) पर नोट लिखिए: 5x2 = 10
- (i) कलैम्प
 - (ii) पूसा जीरो ऊर्जा कूल चैम्बर
 - (iii) प्रशीतित भंडारण
 - (iv) संवातित भंडारण
 - (v) नियंत्रित वायुमंडलीय भंडारण
 - (vi) तलगृह
 - (vii) आइस बैंक कूलर

8. (a) Enlist the socio-economic factors responsible for post harvest losses of fruits and vegetables and explain any of the two. 5
- (b) Describe in brief, the physical method used in determination of maturity of fruits and vegetables. 5

8. (क) फलों एवं सब्जियों की तुड़ाई उपरांत क्षतियों के लिए उत्तरदायी सामाजिक – आर्थिक कारकों की सूची बनाइए और इनमें से किन्हीं दो का वर्णन कीजिए।

5

(ख) फलों एवं सब्जियों की परिपक्वता के निर्धारण में प्रयुक्त भौतिक विधि का संक्षेप में वर्णन कीजिए।

5

— ** —

3. (क) पैकेजिंग सामग्रियों के प्राथमिक प्रकार्य क्या हैं? 5
- (ख) फलों एवं सब्जियों के भंडारण और अवधि गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले पर्यावरणीय कारकों की सूची बनाइए और किन्हीं दो को स्पष्ट कीजिए। 5
4. (क) मंद एवं द्रुत हिमन (freezing) क्या है? 5
- (ख) वर्ग I और वर्ग II परिरक्षकों के अंतर को स्पष्ट कीजिए। 5
5. (क) अल्पतम प्रसंस्करण, पारंपरिक प्रसंस्करण से कैसे भिन्न है? 5
- (ख) किन्हीं दो का वर्णन कीजिए: **2.5x2 = 5**
- (i) सौर शुष्कक
- (ii) किल्म शुष्कक
- (iii) बिन शुष्कक
6. (क) कृत्रिम पक्वन की विभिन्न विधियाँ कौन सी हैं? 5
- सविस्तार वर्णन कीजिए।
- (ख) फलों एवं सब्जियों को पहुँचने वाली मशीनी पतियाँ कौन सी हैं? इनसे बचाव कैसे संभव है? 5
7. (क) फलों एवं सब्जियों के विपणन के दौरान मध्यस्थ द्वारा निभाई जाने वाली भूमिका को संक्षेप में लिखिए। 5
- (ख) विपणन प्रकार्यों को संक्षेप में लिखिए। 5