

00552 **DIPLOMA IN VALUE ADDED PRODUCTS  
FROM FRUITS AND VEGETABLES (DVAPFV)**

**Term-End Examination**

**June, 2016**

**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 questions) :  $2 \times 5 = 10$ 
  - (a) Selection
  - (b) Sorting
  - (c) Jam
  - (d) Grading
  - (e) Sublimation
  - (f) Water activity
  - (g) Degreening
  
2. Define the fruit maturity and list out the physical and chemical methods for determining maturity.  $2+8=10$
  
3. (a) Define grading and list out any four important grading machines.  $2+4=6$   
(b) List out any two methods of each drying and curing.  $2+2=4$
  
4. Explain the factors affecting storage life of fruits and vegetables. 10

5. (a) List out only five important low cost storage methods/structures.  $1 \times 5 = 5$
- (b) Define market and the necessary conditions for market to exist.  $2 + 3 = 5$
6. (a) Define minimal processing. 2
- (b) How is minimal processing different from conventional processing ?  $1 \times 4 = 4$
- (c) What are the methods of optimization of heat process ?  $1 \times 4 = 4$
7. (a) What do you mean by drying and dehydration ?  $1 + 1 = 2$
- (b) List out only two factors for dehydration being superior over sun drying. 2
- (c) List out two important factors which affect drying rate. 2
- (d) What are the functions of packaging ?  $1 \times 4 = 4$
8. (a) How freezing is considered as best method of preservation ?  $1 \times 4 = 4$
- (b) List out any two advantages of osmotic dehydration over air drying.  $1 \times 2 = 2$
- (c) How are food additives important in our life and list out only two of them ?  $2 + 2 = 4$
-

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2016

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

समय : 2 घंटे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

1. निम्नलिखित में से (किन्हीं पाँच) को परिभाषित कीजिए :  $2 \times 5 = 10$ 
  - (a) चयन
  - (b) छँटाई
  - (c) जैम
  - (d) श्रेणीकरण (ग्रेडिंग)
  - (e) उर्ध्वपातन
  - (f) जल क्रिया
  - (g) हरितहीनता (डिग्रीनिंग)
2. फल परिपक्वता को परिभाषित कीजिए और परिपक्वता निर्धारण की भौतिक और रासायनिक विधियों को सूचीबद्ध कीजिए।  $2+8=10$
3. (a) श्रेणीकरण (ग्रेडिंग) को परिभाषित कीजिए और किन्हीं चार महत्वपूर्ण ग्रेडिंग मशीनों को सूचीबद्ध कीजिए।  $2+4=6$   
(b) शुष्कन और संसाधन (क्यूरिंग) की किन्हीं दो-दो विधियों को सूचीबद्ध कीजिए।  $2+2=4$

4. फलों और सब्जियों के भंडारण जीवन को प्रभावित करने वाले कारकों का वर्णन कीजिए। 10
5. (a) किन्हीं पाँच महत्वपूर्ण निम्न लागत भंडारण विधियों/संरचनाओं को सूचीबद्ध कीजिए।  $1 \times 5 = 5$   
 (b) बाजार को परिभाषित कीजिए और बाजार कायम रखने की अनिवार्य शर्तों/स्थितियों को लिखिए।  $2 + 3 = 5$
6. (a) अल्पतम प्रसंस्करण को परिभाषित कीजिए। 2  
 (b) अल्पतम प्रसंस्करण, परंपरागत प्रसंस्करण से कैसे भिन्न है?  $1 \times 4 = 4$   
 (c) ऊष्मीय प्रक्रिया के इष्टतम प्रयोग की विधियाँ क्या हैं?  $1 \times 4 = 4$
7. (a) शुष्कन और निर्जलीकरण से आप क्या समझते हैं?  $1 + 1 = 2$   
 (b) धूप में सुखाने की तुलना में निर्जलीकरण को बेहतर मानने के किन्हीं दो कारकों को सूचीबद्ध कीजिए। 2  
 (c) शुष्कन दर को प्रभावित करने वाले दो महत्वपूर्ण कारकों को सूचीबद्ध कीजिए। 2  
 (d) पैकेजिंग के कार्य क्या हैं?  $1 \times 4 = 4$
8. (a) हिमशीतन को परिरक्षण की श्रेष्ठ विधि कैसे माना जाता है?  $1 \times 4 = 4$   
 (b) वायु शुष्कन की तुलना में परासरणी निर्जलीकरण के किन्हीं दो फायदों को सूचीबद्ध कीजिए।  $1 \times 2 = 2$   
 (c) हमारे जीवन में खाद्य योज्य कैसे महत्वपूर्ण हैं और इनमें से किन्हीं दो का वर्णन कीजिए।  $2 + 2 = 4$
-