

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

**Term-End Examination**

**June, 2016**

**BPVI-007 : FOOD QUALITY TESTING AND  
EVALUATION**

*Time : 2 hours*

*Maximum Marks : 50*

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

1. Define the following : 1x10=10
  - (a) Mouth feel
  - (b) Consistency
  - (c) Nutritive value
  - (d) HACCP
  - (e) AGMARK
  - (f) Rheology
  - (g) Proximate analysis
  - (h) Food Colour Chart
  - (i) TQM
  - (j) ISO
  
2. How do you classify the food quality attributes ? 10  
Explain.
  
3. (a) What are the objectives of the National Food Control Systems ? 4+6=10  
(b) List the salient features of the earlier PFA Act, 1954.

4. (a) Mention the specific responsibilities of quality Control Department. 5  
(b) Enlist the principles of HACCP in safety management. 5
5. (a) Explain the role played by ISO. 5+5=10  
(b) Describe the procedure for protein estimation in given food sample.
6. Write short notes on **any two** of the following :  
(a) Standard Plate Count 5x2=10  
(b) pH of foods and equipment used  
(c) Sensory Evaluation
7. Explain in brief the following : 2x5=10  
(a) Botulism  
(b) Agmark  
(c) Munsell Colour Chart  
(d) Polarimetry  
(e) CODEX
8. (a) What do you mean by the term viscosity ? 2  
Explain.  
(b) What are the major parameters included in the microbiological examination of wastes ? 8  
Explain the procedure for determining 'Coliform Count'.
-

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2016

बी.पी.वी.आई.-007 : 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. परिभाषित कीजिए : 1x10=10
  - (a) मुँह में उत्पन्न अहसास
  - (b) गाढ़ापन
  - (c) पोषणिक मान
  - (d) हैसप
  - (e) एगमार्क
  - (f) प्रवाहिकी ( धारा विज्ञान )
  - (g) निकट विश्लेषण
  - (h) खाद्य वर्ण चार्ट
  - (i) टी.क्यू.एम.
  - (j) आई.एस.ओ.
  
2. खाद्य गुणवत्ता विशेषताओं को आप कैसे वर्गीकृत करते हैं? 10  
वर्णन कीजिए।

3. (a) राष्ट्रीय खाद्य नियंत्रण पद्धतियों के उद्देश्य क्या हैं? 4+6=10  
 (b) पूर्व पी.एफ.ए. अधिनियम 1954 की मुख्य विशेषताओं को लिखिए।
4. (a) गुणवत्ता नियंत्रण विभाग की विशिष्ट जिम्मेदारियों को 5  
 लिखिए।  
 (b) सुरक्षा प्रबंधन में हैसप के सिद्धांतों को लिखिए। 5
5. (a) आई.एस.ओ. द्वारा निर्भाई जाने वाली भूमिका का वर्णन 5+5=10  
 कीजिए।  
 (b) दिए गए खाद्य नमूने में प्रोटीन आकलन की विधि का वर्णन कीजिए।
6. संक्षेप में किन्हीं दो पर नोट लिखिए : 5x2=10  
 (a) मानक प्लेट गणना  
 (b) खाद्यपदार्थों का पी एच और प्रयुक्त उपकरण  
 (c) संवेदी मूल्यांकन
7. निम्नलिखित का संक्षेप में वर्णन कीजिए : 2x5=10  
 (a) बोटुलिज़्म  
 (b) एगमार्क  
 (c) मुन्शेल रंग तंत्र  
 (d) ध्रुवणमापी  
 (e) कोडेक्स
8. (a) विस्कासिता से आप क्या समझते हैं? वर्णन कीजिए। 2  
 (b) अपशिष्टों की सूक्ष्मजीवीय जाँच में सम्मिलित मुख्य 8  
 प्राचल कौन से हैं? 'कॉलिफार्म गणना' निर्धारण करने की विधि का वर्णन कीजिए।