

**DIPLOMA IN PRODUCTION OF VALUE
ADDED PRODUCTS FROM CEREALS, PULSES
AND OILSEEDS (DPVCPO) 00413**

Term-End Examination

June, 2017

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

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : (i) Attempt any five questions.

(ii) All the questions carry equal marks.

1. Define any ten from the following : 10x1=10
- (a) Eluant
 - (b) Rheology
 - (c) Food Safety
 - (d) Viscosity
 - (e) Botulism
 - (f) Adulteration
 - (g) Critical Control Point
 - (h) Good Manufacturing Practices
 - (i) Retention Factor
 - (j) Refraction
 - (k) Sensory Analysis
 - (l) Saturation of Colour

2. Write full form for the following : **10x1=10**
- (a) CAC
 - (b) APEDA
 - (c) EIC
 - (d) MPCO
 - (e) AES
 - (f) TLC
 - (g) FID
 - (h) HPLC
 - (i) GMP
 - (j) TCD
3. (a) Explain food quality and list all the attributes of food quality. **2+3=5**
- (b) Discuss the objectives of National Food Control System. Also explain its scope. **3+2=5**
4. (a) Enlist the seven principles of HACCP. **4**
- (b) Define food hazard. Discuss the common food hazards. **2+4=6**
5. Discuss different types of microbial spoilage of canned foods. **10**
6. (a) Discuss the physiological and psychological factors which are responsible for causing bias in sensory evaluation. **6**
- (b) Which are the parameters included in the bacteriological examination of water ? **4**

7. (a) What is refractometry ? How it is important in food industry ? 5
- (b) Explain the difference between a colorimeter and spectrophotometer. What is the principle (working) of a double beam spectrophotometer ? 5
8. (a) Enumerate the key components of GLC. 5
- (b) Which factors affect the perception of colour of an object ? 5
-

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2017

बी.पी.वी.आई.-037 : खाद्य गुणवत्ता परीक्षण एवं मूल्यांकन

समय : 2 घंटे

अधिकतम अंक : 50

नोट : (i) किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।
(ii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. किन्हीं दस को परिभाषित कीजिए : 10x1=10
- (a) निक्षालक
 - (b) द्रवगतिकी (धारा विज्ञान)
 - (c) खाद्य सुरक्षा
 - (d) विस्कासिता
 - (e) बोटूलिज्म
 - (f) अपमिश्रण (मिलावट)
 - (g) क्रांतिक नियंत्रण बिंदु
 - (h) अच्छे विनिर्माण व्यवहार
 - (i) प्रतिधारण कारक
 - (j) अपवर्तन
 - (k) संवेदी विश्लेषण
 - (l) वर्ण (रंग) की संतृप्ति

2. निम्नलिखित के पूरे नाम लिखिए : 10×1=10
- (a) सी.ए.सी.
 - (b) ए.पी.ई.डी.ए.
 - (c) ई.आई.सी.
 - (d) एम.पी.सी.ओ.
 - (e) ए.ई.एस.
 - (f) टी.एल.सी.
 - (g) एफ.आई.डी.
 - (h) एच.पी.एल.सी.
 - (i) जी.एम.पी.
 - (j) टी.सी.डी.
3. (a) खाद्य गुणवत्ता को सविस्तार लिखिए और खाद्य गुणवत्ता की सभी सहज विशेषताओं को सूचीबद्ध कीजिए। 2+3=5
- (b) राष्ट्रीय खाद्य नियंत्रण पद्धति के उद्देश्यों की चर्चा कीजिए। इसके क्षेत्र-विस्तार (scope) को भी विस्तार से लिखिए। 3+2=5
4. (a) हैस्प के सात सिद्धांतों को सूचीबद्ध कीजिए। 4
- (b) खाद्य संकट को परिभाषित कीजिए। सामान्य खाद्य संकटों की चर्चा कीजिए। 2+4=6
5. डिब्बाबंद खाद्यपदार्थों में उत्पन्न सूक्ष्मजैविक दूषक के विभिन्न प्रकारों की चर्चा कीजिए। 10
6. (a) संवेदी मूल्यांकन में पूर्वाग्रह (bias) उत्पन्न करने हेतु उत्तरदायी शरीरक्रियात्मक एवं मनोवैज्ञानिक कारकों की चर्चा कीजिए। 6
- (b) पानी की जीवाणुवीय जाँच में सम्मिलित प्राचल कौन-से हैं? 4

7. (a) अपवर्तनमिति क्या है? खाद्य उद्योग में यह कैसे महत्वपूर्ण है? 5
- (b) रंगमापी और स्पेक्ट्रमीप्रकाशमापी के अंतर को स्पष्ट कीजिए। द्विकिरण स्पेक्ट्रमीप्रकाशमापी के कार्यकारी सिद्धांत को लिखिए। 5
8. (a) जी.एल.सी. के मुख्य घटकों को सूचीबद्ध कीजिए। 5
- (b) किसी वस्तु के रंग की अनुभूति को कौन-से कारक प्रभावित करते हैं? 5
-