

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

**Term-End Examination**

00665

June, 2019

**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 any *ten* of the following : *10×1=10*
- (a) Monochromator
  - (b) Viscosity
  - (c) Carrier gas
  - (d) TCD
  - (e) Quantitative test
  - (f) Proximate analysis
  - (g) Presumptive test
  - (h) Rheology
  - (i) Biological hazard
  - (j) Spectroscopy
  - (k) Critical Control Point
  - (l) EIC

2. (a) Define food quality and classify food quality attributes. 5
- (b) Write about microbial infection with examples. Give prevention measures to avoid food poisoning. 2+3=5
3. (a) Name any four food items for export which have been brought under compulsory certification by Agmark. 2
- (b) Explain the role of Codex Alimentarius Commission. 2
- (c) List the functions of ISO. 6
4. (a) What is ensured by GMP? 5
- (b) Explain the benefits of ISO certification. 5
5. (a) Describe CIE system of colour measurement. 5
- (b) Describe the procedure for determination of jelly strength by Cox-Higby Sag method. 5
6. (a) How many people should do the consumer test? Describe Hedonic Test. 1+4=5
- (b) With the help of a diagram explain the working of a glass electrode. 5

7. (a) Explain Beer's law. 5
- (b) Describe the components of a polarimeter and explain how it is used to determine the concentration of an optically active solute. 5
8. Write short notes on any *four* of the following :  $4 \times 2 \frac{1}{2} = 10$
- (a) Fruit Products Order (FPO)
- (b) Total Quality Management
- (c) Hunter Colour Meter
- (d) Texture
- (e) Instron Testing Machine
-

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2019

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. निम्नलिखित में से किन्हीं दस को परिभाषित कीजिए :  $10 \times 1 = 10$
- (क) एकवर्णित्र (एकवर्णमापी)
  - (ख) विस्कासिता (श्यानता)
  - (ग) वाहक गैस
  - (घ) टी.सी.डी.
  - (ङ) परिमाणात्मक परीक्षण
  - (च) सन्निकट विश्लेषण
  - (छ) पूर्वकल्पित परीक्षण
  - (ज) द्रवगतिकी
  - (झ) जैव खतरा
  - (ञ) स्पेक्ट्रोस्कोपी
  - (ट) क्रांतिक नियंत्रण बिंदु
  - (ठ) ई.आई.सी.

2. (क) खाद्य गुणवत्ता की परिभाषा दीजिए और खाद्य गुणवत्ता संबंधी सहज विशेषताओं को वर्गीकृत कीजिए । 5
- (ख) सूक्ष्मजीवीय संक्रमण के बारे में उदाहरण देते हुए लिखिए । खाद्य विषाक्तता से बचने के निवारक उपाय बताइए । 2+3=5
3. (क) एगमार्क अनिवार्य प्रमाणीकरण के तहत निर्यात हेतु किन्हीं चार खाद्य मदों के नाम लिखिए । 2
- (ख) कोडेक्स ऐलिमेन्टेरियस आयोग की भूमिका की व्याख्या कीजिए । 2
- (ग) आई.एस.ओ. के प्रकार्यों की सूची बनाइए । 6
4. (क) जी.एम.पी. द्वारा क्या सुनिश्चित किया जाता है ? 5
- (ख) आई.एस.ओ. प्रमाणीकरण के लाभ स्पष्ट कीजिए । 5
5. (क) सी.आई.ई. रंग मापन पद्धति का वर्णन कीजिए । 5
- (ख) कॉक्स-हिगबाई सैग विधि द्वारा जेली स्ट्रेन्थ निर्धारण की कार्यविधि का वर्णन कीजिए । 5
6. (क) उपभोक्ता परीक्षण के लिए कितने व्यक्तियों का होना आवश्यक है ? हेडोनिक परीक्षण का वर्णन कीजिए । 1+4=5
- (ख) चित्र की सहायता से ग्लास इलेक्ट्रोड की कार्यप्रणाली की व्याख्या कीजिए । 5

7. (क) बियर का नियम स्पष्ट कीजिए । 5
- (ख) ध्रुवणमापी के घटकों का वर्णन कीजिए और व्याख्या कीजिए कि प्रकाशीय सक्रिय (optically active) विलेय की संकेद्रता के निर्धारण में इसका प्रयोग कैसे किया जाता है । 5
8. निम्नलिखित में से किन्हीं चार पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए :  $4 \times 2 \frac{1}{2} = 10$
- (क) फल उत्पाद आदेश (एफ.पी.ओ.)
- (ख) कुल गुणवत्ता प्रबंधन
- (ग) हंटर कलर मीटर
- (घ) संरचना (Texture)
- (ङ) इन्स्ट्रॉन परीक्षण मशीन
-