

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

Term-End Examination

June, 2020

**BPVI-002 : PRINCIPLES OF POST-HARVEST
MANAGEMENTS OF FRUITS AND VEGETABLES**

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

Note : Attempt any five questions.

1. (a) Why do minimally processed products deteriorate at a faster rate ? 5
- (b) Enlist the factors which affect the heat resistance of cells or spores. 5
2. (a) Define the following : 1 each
 - (i) Market
 - (ii) Sulphuring

- (iii) Blanching
 - (iv) Zero energy cool chamber
 - (v) Water activity
- (b) Differentiate between drying ratio and reconstitution ratio. 5
3. (a) What is meant by steeping preservation ? 5
- (b) What are the advantages of frozen fruits and vegetables ? 5
4. (a) Describe marketing functions. 5
- (b) What do you mean by control/modified atmosphere storage ? 5
5. (a) What is the importance and advantage of value addition ? 5
- (b) What are the bad effects of ethylene during storage ? 5
6. (a) Why fruits and vegetables are called as protective foods ? 5
- (b) What do you mean by ripening of fruits ? 5

7. (a) What are the merits and demerits of hand and mechanical harvesting? 5
- (b) Enlist the packaging materials for fruits and vegetables. 5
8. Write short notes on any *two* of the following : 5 each
- (a) Waxing and surface coating
- (b) Climacteric fruits and non-climacteric fruits
- (c) Biodegradable plastics
- (d) Degreening

बी.पी.वी.आई.-002

फलों एवं सब्जियों से मूल्य संवर्धित उत्पादों में

डिप्लोमा (डी. वी. ए. पी. एफ. वी.)

सत्रांत परीक्षा

जून, 2020

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

उपरान्त प्रबन्ध के सिद्धान्त

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

1. (क) न्यूनतम प्रसंस्करित उत्पाद तेजी से खराब क्यों हो जाते हैं ? 5
- (ख) कोशिकाओं या स्पोरों की ऊष्मा-प्रतिरोधकता को प्रभावित करने वाले कारकों की सूची बनाइए। 5

2. (क) निम्नलिखित को परिभाषित कीजिए : प्रत्येक 1

(i) बाजार

(ii) सल्फरन

(iii) विवर्णन होना

(iv) जीरो एनर्जी कूल चैम्बर

(v) जल क्रिया

(ख) शुष्कन अनुपात और पुनर्निर्माण अनुपात में अन्तर

स्पष्ट कीजिए।

5

3. (क) डुबोना (अवमज्जन) परिरक्षण से क्या अभिप्राय

है ?

5

(ख) हिमशीतित फल एवं सब्जियों के फायदे क्या

हैं ?

5

4. (क) विपणन के प्रकार्यों का वर्णन कीजिए। 5
- (ख) नियंत्रित/परिवर्तित वायुमंडलीय भंडारण से आप क्या समझते हैं ? 5
5. (क) मूल्य संवर्धन का महत्व एवं लाभ क्या है ? 5
- (ख) भंडारण के दौरान एथिलीन के दुष्प्रभाव क्या हैं ? 5
6. (क) फल एवं सब्जियों को सुरक्षात्मक खाद्य पदार्थ कियों कहते हैं ? 5
- (ख) फलों के पक्वन से आप क्या समझते हैं ? 5
7. (क) हस्त एवं यांत्रिक (फल/सब्जी) कटाई के लाभ-दोष क्या हैं ? 5
- (ख) फल एवं सब्जियों के लिए पैकेजिंग सामग्रियों की सूची बनाइए। 5

8. निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ

लिखिए :

प्रत्येक 5

(क) मोम लेपन और सतही-कोटिंग

(ख) जलवायुवीय फल एवं गैर-जलवायुवीय फल

(ग) जैव-निम्नीकरणीय (बायोडिग्रेडेबल) प्लास्टिक

(घ) डिग्रीनिंग (विहरितन)