

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

Term-End Examination

June, 2021

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

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

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

1. (a) Define any **three** of the following : 3×2=6
- (i) Anti-oxidants
 - (ii) Irradiation
 - (iii) Post harvest management
 - (iv) Pre-cooling
 - (v) Climacteric fruits
- (b) Describe advantages and disadvantages of hand harvesting and mechanical harvesting of fruits and vegetables. 4

- 2.** (a) Why is cleaning of horticultural produce done ? What are the different methods of cleaning ? 5
- (b) Freezing is considered the best method of preservation. Why ? 5
- 3.** (a) Enlist the methods of pre-cooling and explain hydrocooling. 5
- (b) How does controlled atmosphere storage differ from modified atmosphere storage ? 5
- 4.** (a) Describe the concept and definition of Marketing Information System. 5
- (b) What are the advantages of fluidized bed dryers ? 5
- 5.** (a) Explain the functions of food additives. 5
- (b) Why are minimally processed produce highly perishable ? 5
- 6.** (a) What are the post harvest losses ? How can we prevent them ? 5
- (b) Classify food based on pH or acidity. 5
- 7.** (a) What is sulphuring and sulphiting ? 5
- (b) What is packaging and what are the qualities of a good package ? 5

8. (a) What do you mean by Drying and Dehydration? 5
- (b) Define the following terms of heat treatment: 5
- (i) Blanching
 - (ii) Exhausting
 - (iii) Pasteurization
 - (iv) Canning
 - (v) Conduction
-

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2021

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए । सभी प्रश्नों के अंक समान
हैं ।

1. (क) निम्नलिखित में से किन्हीं *तीन* को परिभाषित

कीजिए :

3×2=6

- (i) प्रति-ऑक्सीकारक
- (ii) किरणन
- (iii) फ़सलोत्तर प्रबंधन
- (iv) पूर्व-शीतलन
- (v) जलवायवीय (मौसमी) फल

(ख) फल एवं सब्जियों की हाथों से तुड़ाई/कटाई और यांत्रिक
तुड़ाई/कटाई के लाभों एवं दोषों का वर्णन कीजिए ।

4

2. (क) बागवानी फ़सल की साफ-सफाई क्यों की जाती है ?
साफ-सफाई की विभिन्न विधियाँ क्या हैं ? 5
- (ख) हिमीकरण को परिरक्षण की सबसे बेहतर विधि माना जाता है । क्यों ? 5
3. (क) पूर्व-शीतलन की विधियों की सूची बनाइए और जलशीतलन की व्याख्या कीजिए । 5
- (ख) नियंत्रित वायुमंडलीय भंडारण, परिवर्तित वायुमंडलीय भंडारण से कैसे भिन्न है ? 5
4. (क) विपणन सूचना पद्धति की संकल्पना एवं परिभाषा का वर्णन कीजिए । 5
- (ख) तरल तल शुष्कक के लाभ क्या हैं ? 5
5. (क) खाद्य योज्यों के प्रकार्यों की व्याख्या कीजिए । 5
- (ख) अल्पतम प्रसंस्कृत उत्पादों के खराब हो जाने की संभावना बेहद उच्च क्यों होती है ? 5
6. (क) फ़सलोत्तर क्षतियाँ क्या हैं ? इनसे बचना कैसे संभव है ? 5
- (ख) खाद्य-पदार्थों को पी.एच. या अम्लता के आधार पर वर्गीकृत कीजिए । 5
7. (क) सल्फ़रन और सल्फ़ाइडिंग क्या है ? 5
- (ख) पैकेजिंग क्या है और एक अच्छे पैकेज की विशेषताएँ क्या हैं ? 5

8. (क) शुष्कन और निर्जलन से आप क्या समझते हैं ? 5
- (ख) ऊष्मा उपचार के संबंध में निम्नलिखित की परिभाषा लिखिए : 5
- (i) विवर्ण करना (धवलन)
 - (ii) रेचन (निर्वात करना)
 - (iii) पास्तेरीकरण
 - (iv) डिब्बाबंदी
 - (v) चालन _____