

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

**Term-End Examination**

**June, 2022**

**BPVI-037 : 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 terms : *10×1=10*
- (a) Botulism
  - (b) Colour
  - (c) Flavour
  - (d) EIC
  - (e) BIS
  - (f) TQM
  - (g) HACCP
  - (h) Rheology
  - (i) Crude Fat
  - (j) Tannins
  - (k) Weight
  - (l) Monochromator

2. (a) State important quality characteristics of food. 5
- (b) Name five microorganisms causing food poisoning. 5
3. (a) Explain two voluntary certification standards. 5
- (b) Name two International food organisations associated with regulations/standards. Give their salient features. 5
4. (a) Explain the term 'Texture Profile'. 5
- (b) Explain important components of an instrument/machine used for measuring 'texture'. 5
5. Describe the micro-Kjeldahl method for determination of nitrogen. How is the nitrogen value converted to protein ? 10
6. (a) Describe the essential components of an electronic analytical balance. 5
- (b) Give the principle of chromatography. 5
7. (a) Describe the basic components of an absorption spectroscopy. 5
- (b) Briefly narrate different sensory test methods. 5
-

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2022

बी.पी.वी.आई.-037 : 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 शब्दों को परिभाषित  
कीजिए :

10×1=10

- (क) बोटुलिज़्म
- (ख) रंग
- (ग) महक
- (घ) ई.आई.सी.
- (ङ) बी.आई.एस.
- (च) टी.क्यू.एम.
- (छ) एच.ए.सी.सी.पी.
- (ज) प्रवाहिकी
- (झ) अपरिष्कृत वसा
- (ञ) टैनिन
- (ट) भार
- (ठ) एकवर्णित्र

2. (क) खाद्य पदार्थों की गुणवत्ता संबंधी महत्त्वपूर्ण विशेषताओं का उल्लेख कीजिए । 5
- (ख) खाद्य विषाक्तता उत्पन्न करने वाले पाँच सूक्ष्मजीवों के नाम लिखिए । 5
3. (क) दो स्वैच्छिक प्रमाणन मानकों की व्याख्या कीजिए । 5
- (ख) विनियमों/मानकों से संबंधित दो अंतर्राष्ट्रीय खाद्य संगठनों के नाम लिखिए । उनकी प्रमुख विशेषताओं का उल्लेख कीजिए । 5
4. (क) 'गठन प्राचल' (Texture Profile) शब्द की व्याख्या कीजिए । 5
- (ख) 'गठन' के मापन के लिए इस्तेमाल किए जाने वाले यंत्र/मशीन के महत्त्वपूर्ण घटकों की व्याख्या कीजिए । 5
5. नाइट्रोजन के निर्धारण की माइक्रो-जेलडाल विधि का वर्णन कीजिए । नाइट्रोजन मूल्य को किस प्रकार प्रोटीन में परिवर्तित किया जाता है ? 10
6. (क) इलेक्ट्रॉनिक विश्लेषिक तुला के अनिवार्य घटकों का वर्णन कीजिए । 5
- (ख) वर्णलेखन (क्रोमेटोग्राफी) के सिद्धांत बताइए । 5
7. (क) अवशोषण स्पेक्ट्रोस्कोपी के मूलभूत घटकों का वर्णन कीजिए । 5
- (ख) विभिन्न संवेदी परीक्षण विधियों का संक्षेप में वर्णन कीजिए । 5