

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

Term-End Examination

June, 2022

**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) What are the advantages of frozen fruits and vegetables ? 5
(b) Why are fruits and vegetables called protective foods ? 5
2. (a) What do you mean by climacteric and non-climacteric fruits ? 5
(b) Describe nutritional additives. 5
3. (a) What are the advantages and disadvantages of wooden crates ? 5
(b) Enlist the environmental factors which affect the fruits and vegetables and explain any one of them. 5

4. (a) Define the following : 5×1=5
- (i) Sorting
 - (ii) Grading
 - (iii) Packaging
 - (iv) Curing
 - (v) Dry cleaning
- (b) Describe the physical method for determination of maturity of fruits. 5
5. (a) Write short notes on the following : $2 \times 2 \frac{1}{2} = 5$
- (i) Room/Air cooling
 - (ii) Hydro-cooling
- (b) How can you control the sprouting of certain vegetables ? 5
6. (a) Explain degreening of fruits. 5
- (b) Write about the utility of Pusa Zero Energy Cool Chamber. 5
7. (a) Write about the five major microorganisms which cause spoilage of fruits and vegetables. 5
- (b) Describe the post-harvest factors affecting storage life of fruits and vegetables. 5

8. (a) What do you understand by market efficiency and how can it be measured? 5
- (b) What is the difference between Sulphuring and Sulphiting? 5
-

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2022

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) हिमशीतित फलों एवं सब्जियों के लाभ क्या हैं ? 5
(ख) फलों एवं सब्जियों को सुरक्षात्मक खाद्य-पदार्थ क्यों
कहा जाता है ? 5
2. (क) जलवायुवीय (climacteric) और गैर-जलवायुवीय
(non-climacteric) फलों से आप क्या समझते हैं ? 5
(ख) पोषणिक योज्यों का वर्णन कीजिए। 5
3. (क) लकड़ी से बने क्रेटों के लाभ एवं हानि क्या हैं ? 5
(ख) फलों एवं सब्जियों को प्रभावित करने वाले
पर्यावरणीय कारकों की सूची बनाइए और इनमें से
किसी एक की व्याख्या कीजिए। 5

4. (क) निम्नलिखित को परिभाषित कीजिए : 5×1=5
- (i) छँटाई
 - (ii) श्रेणीकरण (ग्रेडिंग)
 - (iii) पैकेजिंग
 - (iv) क्यूरिंग
 - (v) ड्राइ क्लीनिंग
- (ख) फलों की परिपक्वता निर्धारित करने के लिए भौतिक विधि का वर्णन कीजिए । 5
5. (क) निम्नलिखित पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : $2 \times 2 \frac{1}{2} = 5$
- (i) कक्ष/वायु-शीतलन
 - (ii) हाइड्रो-कूलिंग (जल-शीतलन)
- (ख) कुछ खास सब्जियों में अंकुरण को नियंत्रित कैसे किया जा सकता है ? 5
6. (क) फलों की डिग्रिनिंग की व्याख्या कीजिए । 5
- (ख) पूसा ज़ीरो एनर्जी कूल चैम्बर की उपयोगिता के बारे में लिखिए । 5
7. (क) ताज़े फलों एवं सब्जियों में विकृति उत्पन्न करने वाले पाँच प्रमुख सूक्ष्मजीवों के बारे में लिखिए । 5
- (ख) फलों एवं सब्जियों के भंडारण जीवन को प्रभावित करने वाले फ़सलोत्तर कारकों का वर्णन कीजिए । 5

8. (क) बाज़ार सक्षमता (निपुणता) से आप क्या समझते हैं
और इसे कैसे मापा जा सकता है ? 5
- (ख) सल्फ़रन और सल्फाइडिंग के बीच क्या अंतर है ? 5
-