

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

Term-End Examination

June, 2015

**BPVI-037 : FOOD QUALITY TESTING AND
EVALUATION**

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : (i) *Please write **brief** and to the **point** answers.*

(ii) *All questions carry **equal** marks.*

(iii) *Attempt **any five** questions.*

- | | | | |
|----|-----|--|----|
| 1. | (a) | Define TQM and list its benefits for the industry. | 7 |
| | (b) | Indicate five functions of the quality control department. | 3 |
| 2. | (a) | What is sensory evaluation of foods ? State its importance. | 4 |
| | (b) | Describe the use of Botswick consistometer. | 6 |
| 3. | | How are sensory attributes classified ? Describe their importance. | 10 |
| 4. | (a) | List the requirements of GMP for Food industry. | 8 |
| | (b) | What is meant by refractive index of a medium and by which instrument it is measured ? | 2 |

5. (a) Describe the functioning of gas chromatograph emphasizing about each component of it. 8
(b) Why is pH of pure water 7.0 ? 2
6. (a) Describe the principle and procedure for sodium chloride estimation in foods. 6
(b) What is Lambert-Beer's law and its importance in food industry ? 4
7. (a) How is crude fat estimated in laboratory ? 5
(b) What are the steps involved in coliform count estimation in foods. 5
8. Write short notes on any five : 10
(a) MMPO
(b) Proximate analysis
(c) AGMARK
(d) Retention Factor
(e) Atomic Absorption Spectro Photometry
(f) Hardness of water
-

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2015

बी.पी.वी.आई.-037 : खाद्य गुणवत्ता परीक्षण एवं मूल्यांकन

समय : 2 घंटे

अधिकतम अंक : 50

- टिप्पणी :** (i) प्रश्नों के संक्षिप्त व सटीक उत्तर दे।
(ii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।
(iii) कोई पाँच प्रश्न हल करें।

1. (a) टी.क्यू.एम. की परिभाषा दें तथा उद्योग के लिए इसके लाभों की सूची बनाएँ। 7
(b) गुणवत्ता नियंत्रण विभाग के पाँच कार्य बताएँ। 3
2. (a) खाद्य पदार्थों का संवेदी मूल्यांकन क्या है? इसका महत्व बताएँ। 4
(b) बॉट्सविक कंसिस्टोमीटर के उपयोग का वर्णन करें। 6
3. संवेदी गुणों को किस प्रकार वर्गीकृत किया जाता है? उनके महत्व का वर्णन करें। 10
4. (a) खाद्य उद्योग के लिए जी.एम.पी. की अपेक्षाओं को सूचीबद्ध करें। 8
(b) किसी माध्यम के अपवर्तनांक सूचकांक का क्या अर्थ है और इसे किस उपकरण से नापा जाता है? 2

5. (a) प्रत्येक घटक के बारे में विस्तार से बताते हुए गैस क्रोमेटोग्राफ की कार्यप्रणाली का वर्णन करें। 8
 (b) शुद्ध जल का pH 7.0 क्यों है? 2
6. (a) खाद्य पदार्थों में सोडियम क्लोराइड के आकलन के सिद्धान्त और क्रियाविधि का वर्णन करें। 6
 (b) लैम्बर्ट-बीयर का नियम क्या है और खाद्य उद्योग में इसका क्या महत्व है? 4
7. (a) प्रयोगशाला में अपरिष्कृत वसा का आकलन किस प्रकार किया जाता है? 5
 (b) खाद्य पदार्थों में कॉलीफार्म गणना के आकलन में सम्मिलित चरण कौन-कौन से हैं? 5
8. **किन्हीं पाँच पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए :** 10
 (a) एम.एम.पी.ओ.
 (b) निकटस्थ विश्लेषण
 (c) एगमार्क
 (d) धारण घटक
 (e) परमाण्विक अवशोषण वर्णक्रम प्रकाशमिति
 (f) जल की कठोरता
-