

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

**Term-End Examination**

**June, 2015**

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

*Time : 2 hours*

*Maximum Marks : 50*

*Note : Attempt any five questions.*

1. (a) Discuss the role of environmental factors in post - harvest loss of fruits and vegetables. 5
- (b) How is maintenance of proper temperature and relative humidity important in storage of fruits and vegetables ? 5
2. (a) Discuss different physical methods that are used to determine maturity of fruits. 5
- (b) How will you determine maturity of musk-melon and tomato ? 5
3. (a) What is sorting and grading ? Discuss importance of grading and role of manual inspection in this operation. 1+4=5
- (b) What should be the qualities of a good package ? 5

4. (a) Discuss different methods of using ethylene in ripening of fruits. 5  
(b) How waxing and surface coating of fruits check deterioration ? 5
5. (a) What do you understand by control atmosphere storage ? How is it different from modified atmosphere storage ? 3+2=5  
(b) Write utility and principle of Pusa Zero Energy cool chamber in storage of fruits and vegetables. 5
6. (a) What are the benefits of a marketing information system ? 5  
(b) Enlist key requirements in minimal processing for assuring products of good quality. 5
7. (a) What is pasteurization and how is it done to preserve fruit juice ? 5  
(b) Write in brief different theories of transfer of heat. 5
8. Write short notes on **any five** : 5x2=10  
(a) Horticultural maturity  
(b) Climacteric fruits  
(c) Vacuum cooling  
(d) Senescence  
(e) Steeping preservation  
(f) Browning of cut fruits  
(g) Dehydro freezing
-

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2015

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

समय : 2 घंटे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

1. (a) फलों एवं सब्जियों की फसलोत्तर क्षति में पर्यावरणीय कारकों की भूमिका की चर्चा कीजिए। 5
- (b) फलों एवं सब्जियों के भंडारण में उचित तापमान और सापेक्षिक आर्द्रता का रखरखाव कैसे महत्वपूर्ण है? 5
2. (a) फलों की परिपक्वता के निर्धारण में प्रयुक्त विभिन्न भौतिक विधियों की चर्चा कीजिए। 5
- (b) खरबूजे और टमाटर की परिपक्वता का निर्धारण आप कैसे करेंगे? 5
3. (a) छँटाई और श्रेणीकरण क्या है? ग्रेडिंग के महत्व और इसके परिचालन में मैनुअल निरीक्षण की भूमिका की चर्चा कीजिए। 1+4=5
- (b) अच्छे पैकेज की क्या विशेषताएँ होनी चाहिए? 5

4. (a) फलों के पक्वन में एथीलिन के प्रयोग की विभिन्न विधियों की चर्चा कीजिए। 5
- (b) फलों पर मोम का लेपन और सतही कोटिंग, इन्हें खराब होने से कैसे बचाती हैं ? 5
5. (a) नियंत्रित वायुमंडलीय भंडारण से आप क्या समझते हैं ? यह परिवर्तित वायुमंडलीय भंडारण से कैसे भिन्न है ? 3+2=5
- (b) फलों एवं सब्जियों के भंडारण में पूसा जीरो एनर्जी कूल चैंबर की उपयोगिता एवं सिद्धांत को लिखिए। 5
6. (a) विपणन सूचना पद्धति के लाभ क्या हैं ? 5
- (b) अच्छे किस्म के उत्पाद सुनिश्चित करने के लिए न्यूनतम प्रसंस्करण में किन मुख्य अनिवार्य बिंदुओं को ध्यान में रखना ज़रूरी है ? सूची बनाइए। 5
7. (a) पास्तेरीकरण क्या है और फल रस को परिरक्षित करने के लिए, यह कार्य कैसे किया जाता है ? 5
- (b) ऊष्मा - अंतरण के विभिन्न सिद्धांतों को संक्षेप में लिखिए। 5
8. संक्षेप में **किन्हीं पाँच** पर नोट लिखिए : 5x2=10
- (a) बागबानी संबंधी परिपक्वता
- (b) संकटकालीन फल
- (c) निर्वात (Vacuum) कूलिंग
- (d) जीर्णता
- (e) डुबो कर परिरक्षित करना
- (f) कटे फलों का भूरापन
- (g) डिहाइड्रो - फ्रीजिंग