

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

Term-End Examination

June, 2015 00230

**BPVI-007 : FOOD QUALITY TESTING AND
EVALUATION**

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

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

1. Define the following terms. Attempt any ten. 10x1=10
- (a) Viscosity
 - (b) Botulism
 - (c) ISI
 - (d) EIC
 - (e) HACCP
 - (f) Chemical hazards
 - (g) Ultimate analysis
 - (h) Tannins
 - (i) Sensitivity tests
 - (j) Mass
 - (k) FID
 - (l) Monochromator
2. (a) Explain the important quality characteristics of food. 5
- (b) Explain food poisoning and suggest a few measures to prevent food poisoning. 5

3. (a) What are important functions of a quality control department in a food processing plant ? 5
(b) Why national food legislation is required ? 5
Name two voluntary certification agencies working in India related to food products. Give their important features.
4. (a) Explain different types of food hazards with examples. 5
(b) What are the requirements of GMP for food industry ? 5
5. (a) What is colour of an object ? Describe the CIE system of colour measurement. 5
(b) What is meant by the texture of a material ? 5
Describe a simple instrument to measure the pressure of a fruit.
6. (a) Describe the method for estimating the crude fat contents of food products. 5
(b) Explain the procedure for determining 'Plate Count'. 5
7. (a) Give the definition of sensory analysis of foods. Enumerate different sensory testing methods. 5
(b) How does an electronic balance differ from a mechanical balance ? 5
8. Write short notes on **any two** : 5+5
(a) General principles of chromatography
(b) Polarimetry
(c) Beer's law
(d) Gas chromatography
-

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2015

बी.पी.वी.आई.-007 : 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. परिभाषित कीजिए (किन्हीं दस को) : 10×1=10
- (a) विस्कासिता
 - (b) बोटूलिज़्म
 - (c) आई. एस. आई.
 - (d) ई. आई. सी.
 - (e) हैसप
 - (f) रासायनिक खतरें
 - (g) चरम विश्लेषण
 - (h) टैनिन
 - (i) संवेदनशीलता परीक्षण
 - (j) द्रव्यमान
 - (k) एफ. आई. डी.
 - (l) मोनोक्रोमेटर

2. (a) खाद्य पदार्थ की महत्वपूर्ण गुणवत्ता विशेषताओं का वर्णन कीजिए। 5
- (b) खाद्य विषाक्तता का वर्णन कीजिए और खाद्य विषाक्तता रोकथाम के कुछ उपायों का सुझाव दीजिए। 5
3. (a) खाद्य प्रसंस्करण संयंत्र में गुणवत्ता नियंत्रण विभाग के महत्वपूर्ण प्रकार्य क्या हैं? 5
- (b) राष्ट्रीय खाद्य विधान क्यों आवश्यक है? खाद्य उत्पादों से संबद्ध भारत में कार्यरत् किन्हीं दो स्वैच्छिक प्रमाणन एजेंसियों के नाम लिखिए। इनकी महत्वपूर्ण विशेषताओं को व्यक्त कीजिए। 5
4. (a) खाद्य संकटों के विभिन्न प्रकारों का वर्णन, सोदाहरण कीजिए। 5
- (b) खाद्य उद्योग के लिए जी.एम.पी. संबंधी आवश्यकताएँ क्या हैं? 5
5. (a) किसी वस्तु के वर्ण से आप क्या समझते हैं? वर्ण मापन की सी. आई. ई. पद्धति का वर्णन कीजिए। 5
- (b) किसी पदार्थ की संरचना से क्या आशय है? फल के दाब को मापने वाले साधारण यंत्र का विस्तारपूर्वक वर्णन कीजिए। 5
6. (a) खाद्य उत्पादों की अपरिष्कृत वसा मात्रा के आकलन की विधि का वर्णन कीजिए। 5
- (b) प्लेट गणना निर्धारण की विधि का वर्णन कीजिए। 5
7. (a) खाद्य पदार्थों के संवेदी विश्लेषण की परिभाषा दीजिए। विभिन्न संवेदी परीक्षण विधियों की सूची बनाइए। 5
- (b) वैद्युत संतुलन, यांत्रिक संतुलन से कैसे भिन्न होता है? 5

8. संक्षेप में नोट लिखिए (किसी दो पर)
- (a) वर्णलेखन के सामान्य सिद्धांत
 - (b) ध्रुवणमिति
 - (c) बियर नियम
 - (d) गैस क्रोमेटोग्राफी (वर्ण लेखन)
-

5+5