

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

00074

Term-End Examination

December, 2010

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

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : Answer any five questions. All questions carry equal marks. Precise and specific answers shall be appreciated.

-
-
1. Write short notes on *any four* : 2.5x4=10
- (a) Sensory evaluation
 - (b) Rheology
 - (c) PFA Act
 - (d) Food Poisoning
 - (e) Polarimetry
2. (a) Describe Gas chromatography and its applications in food analysis. 7
- (b) What is meant by pH of a substance ? 3
3. (a) What is the Hunter colour system of colour measurement of foods ? 5
- (b) Discuss HACCP principles. 5

4. (a) What is meant by GMP ? 2
 (b) Which attributes are considered for evaluation of food quality? 6
 (c) Name two voluntary certification agencies. 2
5. (a) Write in brief about the selection of panelists for sensory evaluation . 3
 (b) Write about any two microbial food poisoning agents. 6
 (c) What is meant by Direct Microscopic Evaluation of foods ? 1
6. (a) How is fluid classified on the basis of its flow behaviour ? 4
 (b) Write the procedure of estimation of fat and protein in food . 6
7. (a) Write short notes on any two : 6
 MMPO; FPO; Export (QC & I) Act.
 (b) Differentiate between molecular absorption and atomic spectroscopy. 4
8. (a) Discuss two simple instruments for textural evaluation of food. 4
 (b) What do you understand by ISO ? 2
 (c) How is coliform count estimated in water samples ? 4
-

खाद्यान्न, दलहन एवं तिलहन से मूल्य संवर्धित
उत्पादों के उत्पादन में डिप्लोमा कार्यक्रम
(डी.पी.वी.सी.पी.ओ.)

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2010

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : (i) किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

(ii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

(iii) सही एवं विशेष रूप से प्रश्न पर केंद्रित उत्तरों को प्रशंसनीय
माना जायेगा।

1. किन्हीं चार पर संक्षेप में नोट लिखिए : 2.5x4=10
- (a) संवेदी मूल्यांकन
- (b) प्रवाहिकी
- (c) पी एफ ए अधिनियम
- (d) खाद्य विषाक्तता
- (e) ध्रुवणमिति
2. (a) गैस क्रोमेटोग्राफी और खाद्य विश्लेषण में इसके अनुप्रयोग 7
का वर्णन कीजिए।
- (b) किसी पदार्थ के पी एच से क्या आशय है? 3

3. (a) खाद्य पदार्थों के वर्ण मापन की हंटर वर्ण पद्धति क्या है? 5
 (b) एच ए सी सी पी सिद्धांतों की चर्चा कीजिए। 5
4. (a) जी एम पी से क्या अभिप्राय है? 2
 (b) खाद्य गुणवत्ता के मूल्यांकन के लिए किन विशेषताओं पर विचार किया जाता है? 6
 (c) दो स्वैच्छिक प्रमाणीकरण एजेंसियों के नाम लिखिए। 2
5. (a) संवेदी मूल्यांकन के लिए पेनल सदस्यों के चयन के बारे में संक्षेप में लिखिए। 3
 (b) किन्हीं दो सूक्ष्मजीवीय खाद्य विषाक्तता कर्मकों (agents) के बारे में लिखिए। 6
 (c) खाद्य पदार्थों के प्रत्यक्ष माइक्रोस्कोपी मूल्यांकन से क्या अभिप्राय है? 1
6. (a) तरल को इसके प्रवाह व्यवहार के आधार पर कैसे वर्गीकृत किया जाता है? 4
 (b) खाद्यपदार्थों में वसा और प्रोटीन के आकलन की विधि लिखिए। 6
7. (a) किन्हीं दो पर संक्षेप में नोट लिखिए : 6
 एम एम पी ओ; एफ पी ओ; निर्यात (क्यू सी एवं आई) अधिनियम
 (b) आण्विक अवशोषण और परमाण्वीय स्पेक्ट्रोस्कोपी के अंतर को स्पष्ट कीजिए। 4

8. (a) खाद्य पदार्थों के संरचनीय मूल्यांकन में प्रयुक्त दो साधारण यंत्रों की चर्चा कीजिए। 4
- (b) आई एस ओ से आप क्या समझते हैं? 2
- (c) जल नमूनों में कॉलिफार्म गणना का आकलन कैसे किया जाता है? 4
-