

**DIPLOMA PROGRAMME IN VALUE  
ADDED PRODUCTS FROM FRUITS AND  
VEGETABLES**

**Term-End Examination**

**June, 2010**

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

*Time : 2 hours*

*Maximum Marks : 50*

**Note :** *Attempt any five questions. Question no.1 is compulsory. All questions carry equal marks.*

- 1.** Define the following terms. Attempt *any ten* : **10x1=10**
- (a) Flavour
  - (b) BIS
  - (c) ISO
  - (d) Chemical hazards
  - (e) HACCP
  - (f) Ultimate analysis
  - (g) Weight
  - (h) TCD
  - (i) Frequency
  - (j) FPO
  - (k) TQM
  - (l) Mono chromotor

00610

2. (a) Explain the important quality characteristics of food. 5
- (b) Enumerate measures to prevent food poisoning. 5
3. (a) What are the functions of a quality control department in a food processing plant ? 5
- (b) What is an adulterated food under the PFA Act ? 5
4. (a) Explain any two important parts of the PFA rules related to food preservation and processing industry. 5
- (b) What are the important features of FPO ? 5
5. (a) Enumerate two important voluntary food certification agencies in the country. What all their certification marks ? 5
- (b) What is Codex Alimentaries commission ? 2
- (c) Enumerate the salient features of the PFA Act. 3
6. (a) Explain different types of food hazards. 5
- (b) Give the principles of HACCP. 5
7. (a) What do you understand by ISO certification ? 5
- (b) Describe the procedure for determining 'Coliform Count'. 5

8. (a) Describe the basic components of an absorption spectroscope. 5
- (b) Explain the components of Abbe' refractometer and the refractive index of a solution. 5
-

बी.पी.वी.आई.-007

फलों एवं सब्जियों के मूल्य संवर्धित उत्पादों के  
उत्पादन पर आधारित डिप्लोमा कार्यक्रम

सत्रांत परीक्षा

जून, 2010

बी.पी.वी.आई.-007 : खाद्य गुणवत्ता परीक्षण  
एवं मूल्यांकन

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रश्न 1 के उत्तर देना अनिवार्य  
है। सभी प्रश्नों के समान अंक हैं।

1. निम्नलिखित में से किन्हीं दस को परिभाषित कीजिए :  $10 \times 1 = 10$
- गंध
  - बी आई एस
  - आई एस ओ
  - रासायनिक खतरे
  - हैसप (HACCP)
  - अंतिम विश्लेषण
  - भार
  - टी सी डी
  - आवृत्ति
  - एफ पी ओ
  - टी क्यू एम
  - मोनो क्रोमेटर

2. (a) खाद्यपदार्थ की गुणवत्ता संबंधी महत्वपूर्ण विशेषताओं का वर्णन कीजिए। 5
- (b) खाद्य विषाक्तता की रोकथाम संबंधी उपायों को सूचीबद्ध कीजिए। 5
3. (a) खाद्य प्रसंस्करण संयंत्र में गुणवत्ता नियंत्रण विभाग के प्रकार्य क्या हैं? स्पष्ट कीजिए। 5
- (b) पी एफ ए अधिनियम के अंतर्गत अपमिश्रित खाद्यपदार्थ क्या है? 5
4. (a) खाद्य परिरक्षण एवं प्रसंस्करण उद्योग से संबंधित पी एफ ए नियमों के किन्हीं दो महत्वपूर्ण भागों का वर्णन कीजिए। 5
- (b) एफ पी ओ की महत्वपूर्ण विशेषताएं क्या हैं? 5
5. (a) देश की किन्हीं दो महत्वपूर्ण स्वैच्छिक खाद्य प्रमाणीकरण एजेंसियों को सूचीबद्ध कीजिए। इनके प्रमाणीकरण चिह्न क्या हैं? 5
- (b) कोडेक्स एलिमेनटेरियस आयोग क्या है? 2
- (c) पी एफ ए अधिनियम की मुख्य विशेषताओं को सूचीबद्ध कीजिए। 3
6. (a) खाद्य खतरों के विभिन्न प्रकारों का वर्णन कीजिए। 5
- (b) हैसप (HACCP) के सिद्धांतों को स्पष्ट कीजिए। 5

7. (a) आई एस ओ प्रमाणीकरण से आप क्या समझते हैं? 5  
(b) 'कॉलिफार्म गणना' निर्धारण की कार्यविधि को स्पष्ट कीजिए। 5
8. (a) अवशोषण स्पेक्ट्रोस्कोप के बुनियादी घटकों का वर्णन कीजिए। 5  
(b) अब्बे(Abbe) अपवर्तनांकमापी के घटकों को स्पष्ट कीजिए और बताइए कि घोल के अपवर्तक सूचकांक को मापने में इसका प्रयोग कैसे किया जाता है? 5