

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

Term-End Examination

June, 2011

**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 <i>any four</i> : | 4x2½=10 |
| | (a) Sensory evaluation | |
| | (b) TQM | |
| | (c) AGMARK | |
| | (d) pH | |
| | (e) Rheology | |
| 2. | (a) Explain the basic components of a spectrometer along with their specific functions. | 6 |
| | (b) What is Beer's law ? | 2 |
| | (c) Give the principle of polarimetry. | 2 |
| 3. | (a) Discuss the importance and function of ISO. | 5 |
| | (b) What is meant by refractive index of a medium ? | 2 |

- (c) Mention the different types of hazards present in foods. **3**
4. (a) Outline the principles of HACCP. **6**
 (b) What is the definition of adulteration of food as per PFA ? **2**
 (c) Describe briefly the importance of BIS. **2**
5. (a) Give an account of the various affective tests performed for sensory evaluation. **4**
 (b) Discuss the factors causing bias in sensory tests. **5**
 (c) What is meant by Direct Microscopic examination of foods ? **1**
6. (a) Give a schematic classification of different chromatographic methods. What are the general principles of chromatography ? **2+3**
 (b) Explain Gas Chromatography. **5**
7. (a) How do we examine the microbiological spoilage of canned food ? **5**
 (b) Which factors affect colour of an object ? **2**
 (c) What do you understand by 'Swab Rinse Method' ? **3**
8. (a) What is meant by texture of a material ? **3+5**
 Discuss two simple instruments for measurement of texture of foods.
 (b) Name the apparatus /method used for the estimation of following : **2**
 (i) Crude fat (ii) Protein
 (iii) Pectin (iv) Viscosity

खाद्यान्न, दलहन एवं तिलहन से मूल्य संवर्धित
उत्पाद पर आधारीत डिप्लोमा कार्यक्रम
(डी.पी.वी.सी.पी.ओ.)

सत्रांत परीक्षा

जून, 2011

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 माने जायेंगे।

-
1. किन्हीं चार पर संक्षेप में नोट लिखिए : 4x2½=10
- (a) संवेदी मूल्यांकन
- (b) टी.क्यू.एम.
- (c) एगमार्क
- (d) पी.एच.
- (e) प्रवाहिकी
2. (a) स्पेक्ट्रोमीटर के बुनियादी घटकों का वर्णन, इनके विशिष्ट प्रकार्यों सहित कीजिए। 6
- (b) बीयर नियम क्या है? 2
- (c) ध्रुवणमिति के सिद्धांत को स्पष्ट कीजिए। 2

3. (a) आई.एस.ओ. के महत्व एवं प्रकार्यों की चर्चा कीजिए। 5
 (b) माध्यम के अपवर्तनांक से क्या आशय है? 2
 (c) खाद्यपदार्थों में विद्यमान विभिन्न प्रकार के खतरों का उल्लेख कीजिए। 3
4. (a) एच.ए.सी.सी.पी. के सिद्धांतों का उल्लेख कीजिए। 6
 (b) पी.एफ.ए. के अनुसार खाद्य पदार्थों में होने वाली मिलावट की परिभाषा क्या है? 2
 (c) बी.आई.एस. के महत्व का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 2
5. (a) संवेदी मूल्यांकन के लिए किए जाने वाले विविध प्रभावी परीक्षणों का ब्यौरा दीजिए। 4
 (b) संवेदी परीक्षणों में पक्षपात उत्पन्न करने वाले कारकों की चर्चा कीजिए। 5
 (c) खाद्यपदार्थों की प्रत्यक्ष माइक्रोस्कोपी परीक्षा से क्या अभिप्राय है? 1
6. (a) विभिन्न क्रोमेटोग्राफी विधियों का सुव्यवस्थित वर्गीकरण दीजिए। क्रोमेटोग्राफी के सामान्य सिद्धांत क्या हैं? 2+3
 (b) गैस क्रोमेटोग्राफी को स्पष्ट कीजिए। 5
7. (a) डिब्बाबंद खाद्यपदार्थों की सूक्ष्मजीवीय विकृति की जाँच हम कैसे करते हैं? 5
 (b) किसी वस्तु के रंग को कौन से कारक प्रभावित करते हैं? 2
 (c) 'स्वैब रिस' विधि से आप क्या समझते हैं? 3

8. (a) किसी सामग्री की संरचना से क्या आशय है ? खाद्यपदार्थों की संरचना को मापने वाले दो साधारण यंत्रों की चर्चा कीजिए। 3+5
- (b) निम्नलिखित के आकलन में प्रयुक्त यंत्र/विधि का नाम बताइए : 2
- (i) अपरिष्कृत वसा (ii) प्रोटीन
- (iii) पेक्टिन (iv) विस्कासिता
-