

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

Term-End Examination

December, 2024

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

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

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

-
- | | |
|---|--------|
| 1. Explain the following : | 5×2=10 |
| (i) Rheology | |
| (ii) Viscosity | |
| (iii) FPO | |
| (iv) BIS | |
| (v) APEDA | |
| | |
| 2. (a) Explain microbial food poisoning with the help of suitable examples. | 5 |
| | |
| (b) Write down the roles and responsibilities of food safety and quality control section. | 5 |

3. (a) What do you know about codex ? Write its various functions. 5
(b) Explain the benefits of (i) TQM and (ii) ISO. 5
4. Describe the principle and procedure of protein determination by Kjeldahl method. 10
5. Write down the principles and benefits of HACCP. 10
6. Write down the principles, working and applications of gas chromatography. 10
7. (a) What is coliform count and how is it determined ? 5
(b) What is spectroscopy ? Explain basic components of absorption spectrometer. 5
8. Explain various quality attributes of food. 10

BPVI-007

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2024

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. निम्नलिखित की व्याख्या कीजिए : 5×2=10
 - (i) प्रवाहिकी
 - (ii) श्यानता (विस्कासिता)
 - (iii) एफ. पी. ओ.
 - (iv) बी. आई. एस.
 - (v) एपीडा (APEDA)
2. (क) रोगाणुवीय खाद्य विषाक्तता की उपयुक्त उदाहरणों
के साथ व्याख्या कीजिए। 5

- (ख) खाद्य सुरक्षा और गुणवत्ता नियंत्रण विभाग की भूमिकाओं और उत्तरदायित्वों को लिखिए। 5
3. (क) कोडेक्स के बारे में आप क्या जानते हैं ? इसके विभिन्न कार्य लिखिए। 5
- (ख) (i) टी. क्यू. एम. और (ii) आई. एस. ओ. के लाभों की व्याख्या कीजिए। 5
4. जेलडाल विधि के द्वारा प्रोटीन के आकलन के सिद्धान्त और क्रियाविधि का वर्णन कीजिए। 10
5. HACCP (एच. ए. सी. सी. पी.) के सिद्धान्त और लाभ लिखिए। 10
6. गैस वर्णलेखन (Gas Chromatography) के सिद्धान्त, कार्य प्रणाली और अनुप्रयोग लिखिए। 10
7. (क) कॉलीफार्म काउंट क्या है और इसका निर्धारण किस प्रकार किया जाता है ? 5
- (ख) स्पेक्ट्रोस्कोपी क्या है ? अवशोषण स्पेक्ट्रोमीटर के मूलभूत घटकों की व्याख्या कीजिए। 5
8. खाद्य पदार्थों की गुणवत्ता संबंधी विभिन्न विशेषताओं की व्याख्या कीजिए। 10

× × × × × × ×