

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

Term-End Examination

December, 2024

**BPVI-002 : PRINCIPLES OF POSTHARVEST
MANAGEMENT**

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

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

1. What are the postharvest losses ? Describe the causes of postharvest losses. 10
2. (a) Explain how minimal processing is different from conventional processing. 5
- (b) Describe the importance of blanching in fruits and vegetable processing. 5

3. Write short notes on any *two* of the following :

2×5=10

- (a) Fluidized bed freezing
- (b) Rural industrialization
- (c) Ice bank cooler

4. Differentiate between any *two* of the following :

2×5=10

- (a) Physical method and Physiological method for measuring the maturity of fruits and vegetables
- (b) Drying and Dehydration
- (c) Immersion and Indirect contact freezing

5. (a) What is waxing and surface coating ? 5

- (b) Enlist different principles of storage of fruits and vegetables. 5

6. Describe the importance of pre-cooling. Enlist different methods of pre-cooling. Explain any *one* in detail. 10

7. (a) Write the functions of food additives. 5

- (b) Explain how relative humidity affects the quality of fresh produce. 5

8. Write short notes on any *four* of the following :

$$4 \times 2 \cdot 5 = 10$$

- (a) Degreening
- (b) Sorting
- (c) Marketing efficiency
- (d) Water activity
- (e) Freezing point

BPVI-002

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2024

बी.पी.वी.आई.-002 : फल एवं सब्जियों के कटाई
उपरांत प्रबंधन के सिद्धांत

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर लिखिए। सभी प्रश्नों के
अंक समान हैं।

1. तुड़ाई के बाद की क्षतियों से क्या अभिप्राय है ? तुड़ाई
के बाद की क्षतियों के कारकों का वर्णन कीजिए। 10
2. (क) न्यूनतम प्रसंस्करण, परम्परागत प्रसंस्करण से किस
प्रकार भिन्न है, व्याख्या कीजिए। 5
- (ख) फलों एवं सब्जियों के प्रसंस्करण में विवर्णीकरण
के महत्व का वर्णन कीजिए। 5

3. निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : 2×5=10

(क) तरलीकृत-तल हिमीकरण

(ख) ग्रामीण औद्योगीकरण

(ग) आइस बैंक कूलर

4. निम्नलिखित में से किन्हीं दो में अंतर स्पष्ट कीजिए :

2×5=10

(क) फलों एवं सब्जियों के पक्वन के मापन की भौतिक विधि और शरीर क्रियात्मक विधि

(ख) शुष्कन और निर्जलीकरण

(ग) निमज्जन और परोक्ष सम्पर्क हिमीकरण

5. (क) मोम और सतह आलेपन क्या है ? 5

(ख) फलों एवं सब्जियों के भंडारण के विभिन्न सिद्धान्तों को सूचीबद्ध कीजिए। 5

6. पूर्व-शीतलन के महत्व का वर्णन कीजिए। पूर्व-शीतलन की विभिन्न विधियों की सूची बनाइए और उनमें से किसी एक विधि की विस्तार से व्याख्या कीजिए। 10
7. (क) खाद्य परिरक्षकों के कार्य लिखिए। 5
- (ख) सापेक्ष आर्द्रता ताजे उत्पाद की गुणवत्ता को किस प्रकार प्रभावित करती है, व्याख्या कीजिए। 5
8. निम्नलिखित में से किन्हीं चार पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : $4 \times 2 \cdot 5 = 10$
- (क) विहरितन
- (ख) छँटाई
- (ग) विपणन दक्षता
- (घ) जल सक्रियता
- (ङ) हिमांक बिन्दु

× × × × × × ×