

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

Term-End Examination

June, 2025

**BPVI-002 : PRINCIPLES OF POST-HARVEST
MANAGEMENT OF FRUITS AND VEGETABLES**

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

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

-
1. Describe the functions and properties of packaging materials. 10
 2. (a) Write the advantages of minimal processing. 5
 - (b) Classify the food products based on pH or acidity. 5

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

2×5=10

- (a) Nutritional Security
- (b) Degreening
- (c) Trimming

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

2×5=10

- (a) Hand harvesting and Mechanical harvesting
- (b) Hydro-cooling and Air cooling
- (c) Air-blast and Still freezing

5. (a) Describe the Pusa-zero Energy Cool Chamber. Write its importance. 5

- (b) Describe the relationship of respiration and deterioration of quality of fresh horticultural produce. 5

6. (a) Explain the concept of perfect marketing. 5

- (b) Explain why freezing is considered best method of preservation. 5

7. Describe the different components of marketing information system. 10
8. Write short notes on any *four* of the following : $4 \times 2\frac{1}{2} = 10$
- (a) Post-harvest losses
 - (b) Physiological maturity
 - (c) Drying rate
 - (d) Blanching
 - (e) Unit operation

BPVI-002

फलों एवं सब्जियों से मूल्य संवर्धित

उत्पादों में डिप्लोमा

(डी.वी.ए.पी.एफ.वी.)

सत्रांत परीक्षा

जून, 2025

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

उपरान्त प्रबन्धन के सिद्धांत

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

1. पैकेजिंग सामग्री के कार्यों और गुणधर्मों का वर्णन कीजिए।10
2. (अ) न्यूनतम प्रसंस्करण के लाभ लिखिए।5
 (ब) पी.-एच. अथवा अम्लता के आधार पर खाद्य उत्पादों को वर्गीकृत कीजिए।5

3. निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर टिप्पणियाँ लिखिए :

2×5=10

(अ) पोषण सुरक्षा

(ब) विहरितन

(स) काँट-छाँट

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

2×5=10

(अ) हाथ द्वारा तुड़ाई करना और मशीन द्वारा कटाई करना

(ब) जल शीतलन और वायु शीतलन

(स) वायु वेग और स्थिर वायु हिमीकरण

5. (अ) पूसा-शून्य ऊर्जा शीत कक्ष का वर्णन कीजिए। इसका महत्व भी लिखिए। 5

(ब) ताजे बागवानी उत्पाद के श्वसन तथा उसकी गुणवत्ता में ह्रास के बीच संबंध का वर्णन कीजिए। 5

6. (अ) निपुण विपणन की अवधारणा की व्याख्या कीजिए। 5

(ब) हिमीकरण को परिरक्षण की सर्वोत्तम विधि क्यों माना जाता है, व्याख्या कीजिए। 5

7. विपणन सूचना प्रणाली के विभिन्न घटकों का वर्णन कीजिए।

10

8. निम्नलिखित में से किन्हीं चार पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए :

$4 \times 2\frac{1}{2} = 10$

(अ) फसलोत्तर क्षतियाँ

(ब) शरीरक्रियात्मक परिपक्वता

(स) शुष्कन दर

(द) विवर्णीकरण

(य) इकाई परिचालन

x x x x x