

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

Term-End Examination

June, 2025

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

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

Note : (i) Attempt any *five* questions.

(ii) All questions carry equal marks.

1. (a) What is sensory evaluation ? What should be the qualification criteria for selection of sensory evaluation judges ?

5

- (b) Enlist various sensory evaluation tests and explain any *one* of them.

5

2. (a) Describe various national and international food regulatory bodies. 7
- (b) What do you know about *Codex alimentarius* ? 3
3. (a) What do you know about pH ? Describe the main components of pH meter. 5
- (b) What is chromatography ? Give the classification of chromatographic methods. 5
4. Write the principle and procedure of estimating the fat content of food products. 10
5. (a) What is HACCP ? Write the importance of CCP. Write in detail about the principles of HACCP. 7
- (b) Explain GMP in reference to food industry. 3
6. (a) Describe the viscosity and consistency of food. Explain any *one* method for viscosity determination. 5
- (b) Explain the food quality attributes. 5

7. Explain the essential components and functioning of the following (any *two*) :

2×5=10

- (a) Instron testing machine
- (b) Pectinometer
- (c) Consistometer

8. Explain the following terminologies : 5×2=10

- (a) Crude fat
- (b) Hazard
- (c) Flavour
- (d) Texture
- (e) Eluent

BPVI-007

फलों एवं सब्जियों से मूल्य संवर्धित उत्पादों में

डिप्लोमा (डी. वी. ए. पी. एफ. वी.)

सत्रांत परीक्षा

जून, 2025

बी.पी.वी.आई.-007 : 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।

1. (क) संवेदी मूल्यांकन क्या है ? संवेदी मूल्यांकन करने वाले निर्णायकों के चयन के लिए योग्यता मानदंड क्या होना चाहिए ? 5

(ख) विभिन्न प्रकार के संवेदी मूल्यांकन परीक्षणों की सूची तैयार कीजिए और उनमें से किसी एक की व्याख्या कीजिए। 5

2. (क) विभिन्न राष्ट्रीय और अंतर्राष्ट्रीय खाद्य विनियामक निकायों का वर्णन कीजिए। 7
- (ख) कोडेक्स एलिमेंटेरियस के बारे में आप क्या जानते हैं ? 3
3. (क) pH के बारे में आप क्या जानते हैं ? pH मीटर के प्रमुख घटकों का वर्णन कीजिए। 5
- (ख) वर्णलेखन (क्रोमेटोग्राफी) क्या है ? वर्णलेखन की विधियों का वर्गीकरण कीजिए। 5
4. खाद्य उत्पादों की वसा की मात्रा के आकलन का सिद्धांत और क्रियाविधि लिखिए। 10
5. (क) हैसप (एच. ए. सी. सी. पी.) क्या है ? सी. सी. पी. का महत्व लिखिए। 'हैसप' के सिद्धांतों के बारे में विस्तार से लिखिए। 7
- (ख) खाद्य उद्योग के संदर्भ में जी. एम. पी. की व्याख्या कीजिए। 3
6. (क) खाद्य पदार्थ की श्यानता और गाढ़ापन का वर्णन कीजिए। श्यानता निर्धारित करने की किसी एक विधि की व्याख्या कीजिए। 5
- (ख) खाद्य गुणवत्ता विशेषताओं की व्याख्या कीजिए। 5

7. निम्नलिखित में से किन्हीं दो के अनिवार्य घटकों और कार्यप्रणाली की व्याख्या कीजिए : $2 \times 5 = 10$
- (क) इंस्ट्रॉन परीक्षण मशीन
- (ख) पेक्टिनमापी
- (ग) गाढ़तामापी
8. निम्नलिखित शब्दों की व्याख्या कीजिए : $5 \times 2 = 10$
- (क) अपरिष्कृत वसा
- (ख) संकट
- (ग) महक
- (घ) गठन
- (ङ) निक्षालक

× × × × ×