

**DIPLOMA IN VALUE ADDED
PRODUCTS FROM FRUITS AND
VEGETABLES (DVAPFV)
Term-End Examination
June, 2026**

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

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

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

(ii) All questions carry equal marks.

1. (a) How fruits and vegetables processing industry can revive rural industrialization ? 5
- (b) Write in brief how improper handling, packaging, storage and transportation can result in deterioration of fruits and vegetables. 5

2. (a) Enlist the different methods used for determining harvest maturity. Describe any *one* method in detail. 5
- (b) Write a note on bio-degradable plastics used for fruits and vegetables. 5
3. (a) What are the *four* major causes of mechanical injury for fruits and vegetables packaging ? 5
- (b) Write the advantages of Palletization. 5
4. Explain in detail the various biological effects of ethylene. 10
5. (a) Differentiate between natural and artificial storage. 5
- (b) Write in brief the concept of perfect market. 5
6. (a) Enlist the important precautions that needs to be taken care during washing of pre-cut produce. 5
- (b) Write the key requirements in the minimal processing of fruits and vegetables. 5

7. (a) Write the theories of drying and dehydration. 5
- (b) Explain why freezing is considered to be the best method of preservation. 5
8. Write short notes on any *two* of the following : 2×5=10
- (a) Hypobaric storage
- (b) Modified atmosphere packaging
- (c) Pasteurization

BPVI-002

फलों एवं सब्जियों से मूल्य सर्वाधिक उत्पादों में

डिप्लोमा (डी. वी. ए. पी. एफ. वी.)

सत्रांत परीक्षा

जून, 2026

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

उपरान्त प्रबन्धन के सिद्धान्त

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : (i) किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर लिखिए।

(ii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. (क) फल एवं सब्जी प्रसंस्करण उद्योग, ग्रामीण औद्योगीकरण के किस प्रकार पुनर्जीवित कर सकता है ? 5

(ख) अनुचित रखरखाव, पैकेजिंग, भण्डारण और परिवहन से फलों एवं सब्जियों की गुणवत्ता किस प्रकार कम हो जाती है ? संक्षेप में लिखिए। 5

2. (क) कटाई पक्वता का पता लगाने के लिए उपयोग की जाने वाली विभिन्न विधियों की सूची तैयार कीजिए। उनमें से किसी एक विधि का विस्तार से वर्णन कीजिए। 5
(ख) फलों एवं सब्जियों के लिए उपयोग किए जाने वाले जैव-निम्नीकरणीय प्लास्टिक पर टिप्पणी लिखिए। 5
3. (क) फलों एवं सब्जियों की पैकेजिंग में यान्त्रिक क्षति के चार प्रमुख कारण कौन-से हैं ? 5
(ख) प्रपट्टिकाकरण के लाभ लिखिए। 5
4. एथिलीन के विभिन्न जैविक प्रभावों की विस्तार से व्याख्या कीजिए। 10
5. (क) प्राकृतिक और कृत्रिम भण्डारण में अन्तर स्पष्ट कीजिए। 5
(ख) निपुण बाजार की संकल्पना के बारे में लिखिए। 5
6. (क) पहले से कटे उत्पादों को धोने के सम्बन्ध में बरती जाने वाली महत्वपूर्ण सावधानियों को सूचीबद्ध कीजिए। 5
(ख) फलों एवं सब्जियों के न्यूनतम प्रसंस्करण से सम्बन्धित मुख्य आवश्यकताएँ लिखिए। 5

7. (क) शुष्कन और निर्जलीकरण के सिद्धान्त लिखिए। 5

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

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

2×5=10

(क) निम्न वातावरणीय दबाव भण्डारण

(ख) संशोधित वातावरण पैकेजिंग

(ग) निर्जीवीकरण

× × × × ×