

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

June, 2026

**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. Discuss about protein estimation in Food. 10
2. Enlist the food borne hazards. Write down the preventive measures of food borne hazards. 10

3. Write the short notes on any *two* of the following : 2×5=10
- (a) Codex Alimentarius Commission
 - (b) ISO
 - (c) PFA
4. What is GMP ? Describe about the requirements for GMP in food industry. 10
5. Enlist the various bacteriological examination parameters for water and explain about any *one* parameter. 10
6. Write down about the factors which causes bias in sensory test. 10
7. On which principle pH meter works ? Explain about the components of pH meter. 10
8. Explain about absorption spectroscopy. 10

BPVI-007

फलों एवं सब्जियों से मूल्य संवर्धित उत्पादों

में डिप्लोमा (डी.वी.ए.पी.एफ.वी.)

सत्रांत परीक्षा

जून, 2026

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. खाद्य पदार्थ में प्रोटीन के आकलन के बारे में चर्चा कीजिए।

10

2. खाद्य-जनित संकटों को सूचीबद्ध कीजिए। खाद्य-जनित संकटों की रोकथाम के उपाय लिखिए।

10

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

5×2=10

(क) कोडेक्स एलिमेंटेरियस आयोग

(ख) आई. एस. ओ.

(ग) पी. एफ. ए.

4. जी. एम. पी. क्या है ? खाद्य उद्योग में जी. एम. पी. की आवश्यकताओं का वर्णन कीजिए। 10

5. जल के जीवाणवीय परीक्षणों के लिए विभिन्न प्राचलों की सूची तैयार कीजिए और उनमें से किसी एक प्राचल की व्याख्या कीजिए। 10

6. संवेदी परीक्षण में पक्षपात करने वाले कारकों के बारे में लिखिए। 10

7. pH मापनी किस सिद्धान्त पर कार्य करता है ? pH मापी के प्रमुख घटकों की व्याख्या कीजिए।

8. अवशोषण स्पेक्ट्रोस्कोपी की व्याख्या कीजिए। 10

× × × × ×