Roll No. ………………..

**DVAPFV-107**

**TESTING OF FOOD QUALITY AND STANDARDS**

Diploma in Value Added Products of Fruits and Vegetables (DVAPFV)

Second Semester, Examination 2024 (Dec.)

**Time: 2 Hours Max. Marks: 50**

नोट : यह प्रश्‍नपत्र पचास (50) अंकों का है जो दो (02) खण्‍डों, क तथा ख में विभाजित है। प्रत्‍येक खण्‍ड में दिए गए विस्‍तृत निर्देशों के अनुसार ही प्रश्‍नों को हल करना है। ***परीक्षार्थी अपने प्रश्‍नों के उत्‍तर दी गई उत्‍तर-पुस्तिका तक ही सीमित रखें। कोई अतिरिक्‍त (बी) उत्‍तर पुस्तिका जारी नहीं की जायेगी।***

**खण्‍ड -क**

**(दीर्घ उत्‍तरों वाले प्रश्‍न)**

**नोट : खण्‍ड 'क' में पॉच(05) दीर्घ उत्‍तरों वाले प्रश्‍न दिये गये हैं, प्रत्‍येक प्रश्‍न के लिए तेरह (13) अंक निर्धारित हैं । शिक्षार्थियों को इनमें से केवल दो (02) प्रश्‍नों के उत्‍तर देने हैं ।**  **(2×13=26)**

1. गुणवत्ता नियंत्रण की तकनीकों का विस्‍तारपूर्वक वर्णन करें।
2. प्राकृतिक रंगद्रव्‍य और कोलतार रंद्रव्‍य पर विस्‍तृत जानकारी प्रस्‍तुत करें।
3. गुणवत्ता नियंत्रण की आवश्यकता पर विस्तार से चर्चा कीजिए।
4. गुणवत्ता नियंत्रण के बुनियादी सिद्धांतों को विस्तार से वर्णित करें।
5. गुणवत्ता नियंत्रण को प्रभावित करने वाले तत्वों पर विस्तृत जानकारी दें।

**खण्ड – ख**

**लघु उत्तरों वाले प्रश्न**

**नोट : खण्‍ड ‘ख’ में आठ (08) लघु उत्‍तरों वाले प्रश्‍न दिये गये हैं, प्रत्‍येक प्रश्‍न के लिए छ: (06) अंक निर्धारित हैं। शिक्षार्थियों को इनमें से केवल चार(04) प्रश्‍नों के उत्‍तर देने हैं।(4 ×6=24)**

1. रस की गुणवत्ता नियन्त्रण में कौन –कौन सी सावधानी रखनी चाहिये|
2. रंग किसे कहते है यह किस प्रकार परिरक्षण में इस्तेमाल किए जाते है |
3. गैसीय विश्लेषण क्या हैं |
4. वर्णक का चयन और उपयोग के बारे में लिखे ।
5. सिरके की गुणवत्‍ता नियंत्रण किस प्रकार की जाती है संक्षेप में लिखिए ।
6. संसाधित फल एवं सब्जियो को कौन-कौन से कारक प्रभावित करते हैं वर्णन कीजिए ।
7. गुणवत्ता नियन्त्रण की वस्तुनिष्टविधिया कौन सी है |
8. टमाटर उत्पाद की गुणवत्ता नियन्त्रण किस प्रकार की जाती है