

A-0955

Total Pages : 3

Roll No.

DVAPFV-107

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

Testing of Food Quality and Standards

(खाद्य गुणवत्ता की जाँच एवं निर्धारण)

Examination February, 2026

Time : 2:00 Hrs.

Max. Marks : 50

नोट :- यह प्रश्न-पत्र 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 उत्तरीय प्रश्न (2×13=26)

नोट :- खण्ड 'क' में पाँच (05) दीर्घ उत्तरीय 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।

A-0955

(1)

P.T.O.

1. गुणवत्ता नियन्त्रण और मूल्यांकन करने वाले विभाग की जिम्मेदारी क्या होती है, विस्तार से लिखिए ?
2. प्राकृतिक रंगद्रव्य और कोलतार रंगद्रव्य पर विस्तृत जानकारी प्रस्तुत कीजिए।
3. गुणवत्ता नियंत्रण के बुनियादी सिद्धान्तों को विस्तार से वर्णित कीजिए।
4. गुणवत्ता नियंत्रण प्रक्रियाओं की व्याख्या कीजिए।
5. अपने निबन्ध में गुणवत्ता मूल्यांकन की आवश्यकता को स्पष्ट रूप से बताइए।

खण्ड-ख

लघु उत्तरीय प्रश्न (4×6=24)

नोट :- खण्ड 'ख' में आठ (08) लघु उत्तरीय प्रश्न दिये गये हैं, प्रत्येक प्रश्न के लिए छः (06) अंक निर्धारित हैं। शिक्षार्थियों को इनमें से केवल चार (04) प्रश्नों के उत्तर देने हैं।

1. वर्णक का चयन और उपयोग के बारे में लिखिए।
2. प्राकृतिक वर्णक के बारे में संक्षेप में लिखिए।
3. संसाधित खाद्य के मूल्यांकन के लिए सामान्य कार्यविधि के अंतर्गत कौन-कौनसी जानकारी प्राप्त करनी चाहिए ?

4. गुणवत्ता नियंत्रण की सूक्ष्मदर्शी विधि के बारे में लिखिए।
5. सूखे उत्पाद की गुणवत्ता नियंत्रण किस प्रकार की जाती है ?
6. सिरके की गुणवत्ता नियंत्रण में कौन-कौनसी सावधानी रखनी चाहिए ?
7. वर्णक किसे कहते हैं ? यह किस प्रकार परिरक्षण में इस्तेमाल किए जाते हैं ?
8. रस की गुणवत्ता नियंत्रण में कौन-कौनसी सावधानी रखनी चाहिए ?
