

A-995

Total Pages : 3

Roll No. -----

DVAPFV-107

Testing of Food Quality and Standards

Diploma in Value Added Products of Fruits and Vegetables

(DVAPFV)

Second Semester Examination 2024 (June)

Time: 2:00 hrs

Max. Marks: 50

नोट : इस 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 पाँच (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।

[2x13=26]

P.T.O.

A-995/DVAPFV-107

1

- Q.1. अपने निबंध में गुणवत्ता मूल्यांकन की आवश्यकता को स्पष्ट रूप से बताएँ।
- Q.2. गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले कारकों को विस्तार से लिखिए।
- Q.3. गुणवत्ता निर्धारण के आदेशात्मक मानक एवं ऐच्छिक मानकों को विस्तार से लिखिए।
- Q.4. गुणवत्ता नियंत्रण प्रक्रियाओं की व्याख्या करें।
- Q.5. गुणवत्ता की देखरेख और मूल्यांकन करने वाले विभाग के क्या दायित्व हैं? विस्तार से लिखें।

खण्ड—'ख'(लघु उत्तरों वाले प्रश्न)

नोट : खण्ड 'ख' में आठ (08) लघु उत्तरों वाले 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।

[4x6=24]

- Q.1. पिगमेंट के चयन और उपयोग के बारे में लिखें।
- Q.2. प्राकृतिक पिगमेंट का संक्षिप्त विवरण दें।
- Q.3. प्रसंस्कृत खाद्य पदार्थों का मूल्यांकन करने के लिए मानक प्रोटोकॉल के अनुसार कौन-सा डेटा एकत्र किया जाना चाहिए?

- Q.4. माइक्रोस्कोपी का उपयोग करके गुणवत्ता नियंत्रण तकनीक के बारे में लिखें।
- Q.5. शुष्क उत्पाद गुणवत्ता नियंत्रण कैसे किया जाता है?
- Q.6. सिरका गुणवत्ता नियंत्रण के लिए कौन-से सुरक्षा उपाय लागू किए जाने चाहिए?
- Q.7. पिगमेंट का अर्थ और संरक्षण में उनके उपयोग की व्याख्या करें।
- Q.8. गैसीय विश्लेषण: यह क्या है?
