

Roll No.

DVAPFV-107

Testing of Food Quality and Standards

**Diploma in Value Added Products of Fruits
and Vegetables**

Second Semester, Examination, 2018

Time : 3 Hours

Max. Marks : 40

नोट : यह प्रश्न पत्र चालीस (40) अंकों का है जो तीन (03) खण्डों क, ख, तथा ग में विभाजित है। शिक्षार्थियों को इन खण्डों में दिए गए विस्तृत निर्देशों के अनुसार ही प्रश्नों का चयन करना है।

खण्ड—क

(दीर्घ उत्तरीय प्रश्न)

नोट : खण्ड 'क' में चार (04) दीर्घ उत्तरीय प्रश्न दिये गये हैं। प्रत्येक प्रश्न के लिए साढ़े नौ ($9\frac{1}{2}$) अंक निर्धारित हैं। शिक्षार्थियों को इनमें से केवल दो (02) प्रश्नों के उत्तर देने हैं।

1. गुणवत्ता निर्धारण के आदेशात्मक मानक एवं ऐच्छिक मानकों को विस्तार से लिखिए।
2. गुणवत्ता नियन्त्रण के मूलभूत सिद्धान्तों को सविस्तार से लिखिए।

(B-63) P. T. O.

3. गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले कारकों को सविस्तार से लिखिए।
4. गुणवत्ता नियन्त्रण और मूल्यांकन करने वाले विभाग की जिम्मेदारी क्या होती है ? विस्तार से लिखिए।

खण्ड—ख

(लघु उत्तरीय प्रश्न)

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

1. सूखे उत्पाद का गुणवत्ता नियन्त्रण किस प्रकार किया जाता है ?
2. टमाटर उत्पाद के गुणवत्ता नियन्त्रण में कौन-कौन सी सावधानी रखनी चाहिए ?
3. वर्णक किसे कहते हैं ? यह किस प्रकार परीक्षण में इस्तेमाल किए जाते हैं ?
4. गैसीय विश्लेषण क्या है ?
5. वर्णक का चयन और उपयोग किस प्रकार करना चाहिए ?
6. प्राकृतिक वर्णक और कोलतार वर्णक के बारे में संक्षेप में लिखिए।
7. संसाधित खाद्य के मूल्यांकन के लिए सामान्य कार्यविधि के अंतर्गत कौन-कौन सी जानकारी प्राप्त करनी चाहिए ?
8. गुणवत्ता नियन्त्रण की सूक्ष्मदर्शी विधि के बारे में लिखिए।

नोट : खण्ड 'ग' में दस (10) वस्तुनिष्ठ प्रश्न दिये गये हैं। प्रत्येक प्रश्न के लिए आधा ($\frac{1}{2}$) अंक निर्धारित है। इस खण्ड के सभी प्रश्न अनिवार्य हैं।

1. तापक्रम ज्यादा होने पर फल खराब होते हैं। (सत्य/असत्य)
2. सिरके में शर्करा 0.3% से अधिक होना चाहिए। (सत्य/असत्य)
3. अन्नाटो प्राकृतिक नहीं वर्णक है। (सत्य/असत्य)
4. रतनजोत कोलतार वर्णक है। (सत्य/असत्य)
5. जैम में गुणवत्ता नियन्त्रण के लिए एल्कोहॉल निर्धारण आवश्यक होता है। (सत्य/असत्य)
6. फल उत्पाद आदेश 1953 के अनुसार वर्णक इस्तेमाल किए जाते हैं। (सत्य/असत्य)
7. सोडियम बेंजोएट एक परिरक्षक नहीं है। (सत्य/असत्य)
8. सामान्यता वर्णक तरल रूप में उपलब्ध होते हैं। (सत्य/असत्य)
9. ग्रीन एस. प्राकृतिक वर्णक है। (सत्य/असत्य)
10. एस्कॉर्बिक अम्ल का प्रयोग प्रबलीकरण नहीं किया जाता है। (सत्य/असत्य)