

DVAPFV-107

Testing of Food Quality and Standards

खाद्य गुणवत्ता और मानक का परीक्षण

Diploma In Value Added Products Of Fruits And Vegetables

IIInd Semester Examination, 2019 (June)

Time : 3 Hours]

Max. Marks : 40

नोट : यह प्रश्नपत्र चालीस (40) अंकों का है जो तीन (03) खण्डों क, ख तथा ग में विभाजित है। प्रत्येक खण्ड में दिए गए विस्तृत निर्देशों के अनुसार ही प्रश्नों को हल करना है।

खण्ड-क

(दीर्घ उत्तरों वाले प्रश्न)

नोट : खण्ड 'क' में चार (04) दीर्घ उत्तरों वाले प्रश्न दिये गये हैं, प्रत्येक प्रश्न के लिए साठे नौ (9½) अंक निर्धारित हैं। शिक्षार्थियों को इनमें से केवल दो प्रश्नों के उत्तर देने हैं।

(2×9½=19)

1. गुणवत्ता क्या है तथा इसके नियंत्रण की आवश्यकता क्यों है विस्तार से लिखिए।

2. गुणवत्ता नियंत्रण के मनकों को विस्तार से लिखें।
3. गुणवत्ता नियंत्रण की व्यक्तिनिष्ठ विधियां और वस्तुनिष्ठ विधियां का वर्णन करो।
4. गुणवत्ता नियंत्रण को प्रभावित करने वाले कारकों की 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 चार (04) अंक निर्धारित हैं। शिक्षार्थियों को इनमें से केवल चार (04) प्रश्नों के उत्तर देने हैं। (4×4=16)

1. गुणवत्ता नियंत्रण की सूक्ष्मदर्शी विधि के बारे में लिखें।
2. सूखे उत्पाद की गुणवत्ता नियंत्रण किस प्रकार की जाती है।
3. रस की गुणवत्ता नियंत्रण में कौन-कौन सी सावधानी रखनी चाहिए।
4. रंग किसे कहते हैं यह किस प्रकार परीक्षण में इस्तेमाल किए जाते हैं।
5. गैसीय विश्लेषण क्या है।

6. सिरके की गुणवत्ता नियंत्रण में कौन-कौन सी सावधानी रखनी चाहिए।
7. वर्णक किसे कहते हैं यह किस प्रकार परीक्षण में इस्तेमाल किए जाते हैं।
8. टमाटर उत्पाद की गुणवत्ता नियंत्रण किस प्रकार की जाती है।

खण्ड-ग

(वस्तुनिष्ठ प्रश्न)

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। $(10 \times \frac{1}{2} = 05)$

1. सिरके में शर्करा 10% से अधिक होनी चाहिए। (सत्य/असत्य)
2. तापक्रम ज्यादा होने पर फल खराब नहीं होते हैं। (सत्य/असत्य)
3. कैरोटीन प्राकृतिक वर्णक नहीं है। (सत्य/असत्य)
4. रस की गुणवत्ता नियंत्रण के लिए रस को टिन के डिब्बों में रखा जा सकता है। (सत्य/असत्य)
5. पेय पदार्थ में कोलतार वर्णक इस्तेमाल नहीं किए जाते हैं।

6. मारमलेड मीठे फलों से बनाया जाता है। (सत्य/असत्य)
 7. जैम के लिए केला उपयुक्त है। (सत्य/असत्य)
 8. क्लोरोफिल प्राकृतिक वर्णक नहीं है। (सत्य/असत्य)
 9. ग्रीन एस. प्राकृतिक वर्णक है। (सत्य/असत्य)
 10. सिरके में गुणवत्ता नियंत्रण के लिए एल्कोहल निर्धारण आवश्यक नहीं होता है। (सत्य/असत्य)
-