

**DIPLOMA IN PRODUCTION OF VALUE  
ADDED PRODUCTS FROM CEREALS,  
PULSES AND OILSEEDS  
(DPVCPO)**

00004

**Term-End Examination**

**December, 2013**

**BPVI-031 : FOOD FUNDAMENTAL**

*Time : 2 hours*

*Maximum Marks : 50*

---

*Note : Attempt any five questions. All questions carry equal marks.*

---

1. Define the following terms (any ten) : 10x1=10
- (a) Adulteration
  - (b) Mycotoxins
  - (c) Momentum
  - (d) Coextrusion
  - (e) Rancidity
  - (f) Milling
  - (g) Essential amino acids
  - (h) Diggers
  - (i) Terminal velocity
  - (j) Shelf life
  - (k) Specific heat
  - (l) Dry bulb temperature

2. (a) Define quality. What do you understand by product oriented and consumer oriented quality ? 5
- (b) What is aseptic packaging ? How is it different from retort pouch packaging ? 5
3. (a) What is meant by spoilage of food ? Discuss the major types of food spoilage. 5
- (b) What are the main parameters for grading of rice ? List the BIS standards for procurement of Basmati rice. 5
4. (a) Define drying curve. Discuss the various phases of the drying rate curve. 5
- (b) Give an account of the traditional storage structures used by farmers. 5
5. (a) State the Ohm's Law. How are electric motors classified and protected ? 5
- (b) Give full form of the following abbreviations : 5
- (i) HACCP (ii) APEDA
- (iii) LLDPE (iv) MMPO
- (v) TQM
6. (a) Define post harvest management. What are the benefits of good post harvest management practices ? 5
- (b) Why is food testing and residue analysis considered an important aspect in food processing ? 5

7. Explain the role/function of the following in 2-3 lines : 5x2=10
- (a) Harvesting
  - (b) Pasteurization
  - (c) Sanitation in food industry
  - (d) Sorting
  - (e) Size reduction
8. Write short notes on (**any five**) : 5x2=10
- (a) Preservation by irradiation
  - (b) Pneumatic separators
  - (c) Laws of motion
  - (d) Antinutritional factors
  - (e) Food additives
  - (f) Microwave heating
  - (g) Pusa Bin
-

अनाजों, दालों एवं तिलहनों से मूल्यसंवर्धित उत्पादों  
के उत्पादन में डिप्लोमा कार्यक्रम (डी.पी.वी.सी.पी.ओ.)

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2013

बी.पी.वी.आई.-031 : खाद्य के मूल सिद्धांत

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

**नोट :** किन्हीं पाँच प्रश्न हल करें। सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. निम्न पदों की परिभाषा दें। (कोई दस) : 10x1=10
- (a) संदूषण
  - (b) माइकोटॉक्सिन
  - (c) गति
  - (d) को-एक्सट्रूसन
  - (e) विकृत गंधिता
  - (f) पीसाई (milling)
  - (g) अनिवार्य एमीनो अम्ल
  - (h) डिगर्स
  - (i) अंतिम वेग
  - (j) निधानी आयु
  - (k) विशिष्ट ऊष्मा
  - (l) शुष्क बल्ब तापमान

2. (a) गुणवत्ता की परिभाषा दीजिए। उत्पाद उन्मुख और उपभोक्ता उन्मुख गुणवत्ता से आप क्या समझते हैं? 5
- (b) अपूत पैकेजिंग से आप क्या समझते हैं? यह रिटॉर्ट थैला पैकेजिंग से किस प्रकार भिन्न है? 5
3. (a) खाद्य पदार्थ की विकृति का क्या अर्थ है? खाद्य पदार्थों की विकृति के विभिन्न प्रमुख प्रकारों की चर्चा कीजिए। 5
- (b) चावल की श्रेणीकरण के लिए मुख्य प्राचल कौन-कौन से हैं? बासमती चावल की खरीद के लिए बी आई एस मानकों को सूचीबद्ध कीजिए। 5
4. (a) शुष्कन वक्र की परिभाषा दीजिए। शुष्कन दर वक्र की विभिन्न प्रावस्थाओं की चर्चा कीजिए। 5
- (b) किसानों द्वारा प्रयुक्त होने वाली परम्परागत भण्डारण संरचनाओं का लेखा-जोखा प्रस्तुत कीजिए। 5
5. (a) ओम का नियम बताइए। बिजली की मोटरें किस प्रकार वर्गीकृत और सुरक्षित की जाती हैं? 5
- (b) निम्न संक्षिप्तियों को पूरा लिखें : 5
- (i) एच.ए.सी.सी.पी. (ii) ए.पी.ई.डी.ए
- (iii) एल.एल.डी.पी.ई. (iv) एम.एम.पी.ओ.
- (v) टी.क्यू.एम.
6. (a) कटाई उपरांत प्रबंध की परिभाषा दीजिए। कटाई उपरांत प्रबंध की श्रेष्ठ विधियों के क्या लाभ हैं? 5
- (b) खाद्य परीक्षण और अपशिष्ट विश्लेषण को खाद्य प्रसंस्करण में एक महत्वपूर्ण पहलू क्यों माना जाता है? 5

7. निम्न की भूमिका/कार्य की 2-3 पंक्तियों में व्याख्या कीजिए : 5x2=10
- (a) कटाई
  - (b) पाश्चुरीकरण
  - (c) खाद्य उद्योग में स्वच्छता
  - (d) छटाई
  - (e) आकार घटाना
8. किन्हीं पाँच पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : 5x2=10
- (a) किरणन द्वारा परिरक्षण
  - (b) वायु दबाव युक्त पृथक्कारक
  - (c) गति के नियम
  - (d) प्रतिपोषणिक घटक
  - (e) खाद्य योगज
  - (f) सूक्ष्म तरंग उष्मन
  - (g) पूसा बिन
-