

**DIPLOMA IN VALUE ADDED PRODUCTS  
FROM FRUITS AND VEGETABLES  
(DVAPFV)**

**Term-End Examination**

**December, 2013**

**BPVI-001 : FOOD FUNDAMENTALS**

*Time : 2 hours*

*Maximum Marks : 50*

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

- 
1. (a) What are the nutrients required for our body and what are their functions ? 5+5=10  
(b) What are the main causes of food deterioration and their effects on human health ?
  2. (a) Explain in brief the HACCP system of quality assurance. 5+5=10  
(b) What are the functions of Codex Alimentarius ?
  3. (a) Draw a 'Process Flow Chart' of Modern Rice Milling. 5+5=10  
(b) What are physical methods of assessing the maturity of fruits and vegetables. ?
  4. What do you understand by 'Post Harvest Management' of fruits and vegetables ? 10
  5. Describe in brief any two methods for protection and preservation of perishable foods. 10

6. (a) What do you understand by Hygiene and sanitation in food processing ? 5+5  
(b) What are the different physical treatments recommended for food to control spoilage ?
7. (a) What do you understand by 'Packaging for Food Safety' ? 5+5  
(b) Name a few characteristic traditional Foods of India along with their major raw material.
8. Write short notes on **any four**. 2.5x4=10  
(a) Hot water treatment of Horticulture produce to reduce losses.  
(b) General characteristics of milk  
(c) Processing of poultry meat  
(d) Spices and their importance  
(e) Food Pyramid
-

फलों एवं सब्जियों से मूल्य संवर्धित उत्पादों  
में डिप्लोमा ( डी.वी.ए.पी.एफ.वी. )

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2013

बी.पी.वी.आई.-001 : खाद्य सम्बन्धी आधारभूत तथ्य

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. (a) हमारे शरीर के लिए कौन से पोषकतत्व आवश्यक हैं  
और इनके प्रकार्य क्या हैं ? 5+5=10
- (b) खाद्य विकृति के मुख्य कारण क्या हैं और मानव स्वास्थ्य  
पर इनके क्या प्रभाव हैं ?
2. (a) गुणवत्ता आश्वासन की हैसप पद्धति को संक्षेप में स्पष्ट  
कीजिए। 5+5=10
- (b) कोडेक्स एलिमेंटेरियस के प्रकार्य क्या हैं ?
3. (a) आधुनिक चावल निकालने (कुटाई ) की 'प्रक्रिया का  
फ्लो चार्ट' बनाइए। 5+5=10
- (b) फलों एवं सब्जियों की परिपक्वता के निर्धारण की भौतिक  
विधियाँ कौन सी हैं ?
4. फलों एवं सब्जियों के फसलोत्तर प्रबंधन से आप क्या समझते  
हैं ? 10
5. विकारी (शीघ्र खराब होने वाले) खाद्य-पदार्थों की सुरक्षा एवं  
परिरक्षण की किन्हीं दो विधियों का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 10

6. (a) खाद्य प्रसंस्करण में साफ-सफाई एवं स्वच्छता से आप क्या समझते हैं ? 5+5  
(b) खाद्य पदार्थों में विकृति को नियंत्रित करने के लिए सुझाए गए विभिन्न भौतिक उपचार कौन से हैं ?
7. (a) 'खाद्य सुरक्षा के लिए पैकेजिंग' से आप क्या समझते हैं ? 5+5  
(b) भारत के कुछ विशिष्ट पारंपरिक खाद्यपदार्थों के नाम, इनकी प्रमुख कच्ची सामग्री सहित लिखिए।
8. किन्हीं चार पर संक्षेप में नोट लिखिए : 2.5x4=10  
(a) क्षति कम करने हेतु बागवानी उत्पाद का गर्म पानी उपचार  
(b) दूध की सामान्य विशेषताएं  
(c) पोल्ट्री (कुक्कुट)माँस-प्रसंस्करण  
(d) मसाले और इनका महत्व  
(e) खाद्य पिरामिड
-