

00880

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

Term-End Examination

December, 2012

BPVI-031 : FOOD FUNDAMENTALS

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

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

-
-
1. Define *any ten* term of the following : **10x1=10**
- | | |
|-----------------------|-----------------------|
| (a) TQM | (b) GMP |
| (c) HACCP | (d) Food sanitation |
| (e) Food adulteration | (f) Antioxident |
| (g) Preservative | (h) Toxicity |
| (i) Additiscs | (j) CAP |
| (k) Scalping | (l) Terminal Velocity |
2. (a) List important physical properties of different grains and state their importance. **6**
- (b) What are mycotoxins and how do you prevent and control their concurrence in cereals ? **4**

3. What is the importance of food packaging and labelling ? 10
4. (a) Discuss the construction of Pusa bin. 7
(b) List the important material handling device used in grain industry. 3
5. (a) Which factors affect screening efficiency ? 8
(b) What is the working principle of specific gravity separator ? 2
6. (a) Define gravitational unit of force. 2
(b) What is Ohm's Law ? 2
(c) What are different types of DC motors ? 6
7. (a) List four examples of solid-liquid extraction in food industry. 4
(b) State the principle of drying. Enumerate the factors affecting drying process. 6
8. What is the role of food additives in food processing ? Give their classification ? 10
-

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2012

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

1. किन्हीं दस को परिभाषित कीजिए : 10x1=10
- | | |
|--------------------|--------------------|
| (a) टी क्यू एम | (b) जी एम पी |
| (c) हैस्प | (d) खाद्य स्वच्छता |
| (e) खाद्य अपमिश्रण | (f) प्रतिऑक्सीकारक |
| (g) परिरक्षक | (h) विषाक्तता |
| (i) योज्य | (j) सी ए पी |
| (k) निष्कपालन | (l) अंतिम वेग |
2. (a) विभिन्न अनाजों (grains) के महत्वपूर्ण भौतिक गुणधर्मों की सूची बनाइए और इनके महत्व को व्यक्त कीजिए। 6
- (b) माइकोटॉक्सिन क्या हैं और खाद्यान्नों में इनकी उत्पत्ति को आप कैसे रोकते और नियंत्रित करते हैं? 4

3. खाद्य पैकेजिंग और लेबलन का महत्व क्या है? 10
4. (a) पूसा बिन के निर्माण की चर्चा कीजिए। 7
 (b) खाद्यान्न उद्योग में प्रयुक्त महत्वपूर्ण सामग्री प्रबंधन युक्तियों की सूची बनाइए। 3
5. (a) छानन (स्क्रीनिंग) सक्षमता को प्रभावित करने वाले कारक कौन से हैं? 8
 (b) आपेक्षिक घनत्व (gravity) सेपरेटर के कार्यकारी सिद्धांत का वर्णन कीजिए। 2
6. (a) बल (force) की गुरुत्वीय इकाई को परिभाषित कीजिए। 2
 (b) ओम का सिद्धांत क्या है? 2
 (c) डी सी मोटर्स के विभिन्न प्रकार कौन से हैं? 6
7. (a) खाद्य उद्योग में ठोस-तरल निष्कर्षण के चार उदाहरणों की सूची बनाइए। 4
 (b) शुष्कन के सिद्धांत का वर्णन कीजिए। शुष्कन प्रक्रिया को प्रभावित करने वाले कारकों की सूची बनाइए। 6
8. खाद्य प्रसंस्करण में खाद्य योज्यों की भूमिका क्या है? इनका वर्गीकरण दीजिए। 10