

00644

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

Term-End Examination

December, 2015

BPVI-001 : FOOD FUNDAMENTALS

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

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

1. Describe the chemistry of Carbohydrates and Proteins. Please explain their importance for the human body. 10
2. (a) Explain in brief the different parts of Food Industry on major product lines. 5
(b) What are the functions of 'Export Promotion Council,' with reference to Food ? 5
3. (a) Explain the importance of Cleaning and Grading for a grain processing unit. 5
(b) Draw a flow chart of improved Pulse Milling Unit. 5
4. (a) What is Safe Temperature, Relative Humidity and Moisture content requirement for Food grain storage ? 5
(b) Please write the steps involved in Post Harvest Handling of Vegetables. 5

5. (a) What is Evaporative Cooling for storage of food ? 5
(b) Describe in brief some 'Anti - microbial' agents used in food. 5
6. (a) Explain a few treatments used for prevention of spoilage of food. 5
(b) What are the 'Food Safety Issues' being faced by a consumer ? 5
7. (a) Explain the importance of packaging of food for Safety and Quality. 5
(b) Describe in brief any three methods for preservation of food. 5
8. Write short notes on any five : 2x5=10
(a) Paddy Husk
(b) Physical method for Evaluation of Fruits
(c) By - product utilization of Fruits
(d) Various constituents of Milk
(e) IQF
(f) Designer Foods
(g) Waxing of Fruits
-

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2015

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

समय : 2 घंटे

अधिकतम अंक : 50

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

1. कार्बोहाइड्रेट और प्रोटीन के रसायन का वर्णन कीजिए। मानव शरीर के लिए, इनके महत्व का वर्णन कीजिए। 10
2. (a) खाद्य उद्योग के विभिन्न भागों का संक्षेप में वर्णन मुख्य उत्पादन प्रक्रिया के आधार पर कीजिए। 5
(b) खाद्य उत्पादों के संबंध में निर्यात प्रमोशन परिषद के प्रकार्य क्या हैं? 5
3. (a) खाद्यान्न प्रसंस्करण इकाई के लिए साफ-सफाई और श्रेणीकरण (ग्रेडिंग) के महत्व को लिखिए। 5
(b) संवर्धित दाल पिसाई इकाई का फ्लो चार्ट बनाइए। 5
4. (a) अनाज (खाद्यान्न) भंडारण के लिए आवश्यक सुरक्षित तापमान सापेक्षिक आर्द्रता और नमी की मात्रा क्या है? 5
(b) सब्जियों की तुड़ाई के बाद की देखरेख में सम्मिलित चरणों को लिखिए। 5

5. (a) खाद्यपदार्थ - भंडारण के लिए वाष्पन कूलिंग क्या है? 5
 (b) खाद्य पदार्थों में प्रयुक्त प्रति सूक्ष्मजीवीय कर्मकों का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 5
6. (a) खाद्य - विकृति रोकथाम में प्रयुक्त उपचारों का वर्णन कीजिए। 5
 (b) उपभोक्ता को 'खाद्य सुरक्षा संबंधी' किन मुद्दों का सामना करना पड़ता है? 5
7. (a) सुरक्षा और गुणवत्ता के लिए खाद्य - पैकेजिंग के महत्व का वर्णन कीजिए। 5
 (b) खाद्य परिरक्षण की किन्हीं तीन विधियों का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 5
8. संक्षेप में **किन्हीं पाँच** पर नोट लिखिए : 2x5=10
 (a) धान की भूसी
 (b) फ़ल निर्धारण की भौतिक विधि
 (c) फ़लों के उपोत्पादों का सदुपयोग
 (d) दूध के विविध संघटक
 (e) आई.क्यू.एफ.
 (f) डिज़ाइनर खाद्यपदार्थ
 (g) फ़लों पर मोम की परत चढ़ाना (वैक्सिंग)
-