

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

**Term-End Examination 00558**

**December, 2017**

**BPVI-001 : FOOD FUNDAMENTALS**

*Time : 2 hours*

*Maximum Marks : 50*

---

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

---

1. Define any ten of the following : **10x1=10**
- (a) Molasses
  - (b) Essential oil
  - (c) Comminution
  - (d) Blanching
  - (e) Climacteric fruits
  - (f) Functional Food
  - (g) Oleoresin
  - (h) Maillard reaction
  - (i) Turgor
  - (j) Macro minerals
  - (k) Food pigments
  - (l) GMP

2. (a) Define physical properties of Food. List different types of physical properties and discuss the rheological properties of a food. 1+2+2=5
- (b) How minerals are classified in macro and trace minerals ? Describe the functions of any five minerals in the body. 1+4=5
3. (a) What is the status of Food processing in India ? 5
- (b) What do you understand by HACCP and how quality assurance is achieved through it ? 5
4. (a) Explain the advantages of parboiling of rice. Why modern method of parboiling is superior than traditional method ? 2½+2½=5
- (b) Why clean milk is important ? List the important steps for clean milk production ? 2½+2½=5
5. (a) Describe the processing of turmeric and give its uses. 3+2=5
- (b) Describe the effective measures for production of quality meat. 5
6. (a) List different techniques for the assessment of human nutrition. How the laboratory and biochemical tests are used for this purpose ? 3+2=5
- (b) What do you understand by Food borne diseases ? Write the name of common Food borne diseases. 5

7. Write short notes on any five of the following : 5x2=10
- (a) Water activity
  - (b) Antinutritional Factors in Food
  - (c) Phyto-chemicals
  - (d) AGMARK
  - (e) Maturity indices of fruits
  - (f) Codex Alimentarius
  - (g) Food adulteration
8. (a) Give the Process flow chart of modern rice milling. 5
- (b) Explain the causes of deterioration of food grains and the changes occurring during storage of the grains. 5
-

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2017

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. परिभाषित कीजिए (किन्हीं दस को) : 10x1=10
- (a) शीरा
  - (b) वाष्पशील तेल
  - (c) अवचूर्णन
  - (d) धवलन (विवर्णन)
  - (e) जलवायुवीय फल
  - (f) प्रकार्यात्मक खाद्यपदार्थ
  - (g) ओलिओरेजिन
  - (h) मेलाई प्रतिक्रिया
  - (i) स्फीति
  - (j) बृहद् (प्रमुख) खनिजतत्व
  - (k) खाद्य वर्णक
  - (l) जी एम पी

2. (a) खाद्यपदार्थ के भौतिक गुणधर्मों को परिभाषित कीजिए।  
खाद्यपदार्थ के विभिन्न भौतिक गुणधर्मों की सूची बनाइए  
और खाद्यपदार्थ के प्रवाहिकीय (विरूपण) गुणधर्मों की  
चर्चा कीजिए। 1+2+2=5
- (b) खनिजों को प्रमुख और गौण खनिजों के रूप में कैसे  
वर्गीकृत किया जाता है? शरीर में किन्हीं पाँच खनिजों के  
प्रकार्यों का वर्णन कीजिए। 1+4=5
3. (a) भारत में खाद्य प्रसंस्करण की प्रस्थिति क्या है? 5
- (b) हैसप से आप क्या समझते हैं और इसके माध्यम से 5  
गुणवत्ता आश्वासन की प्राप्ति कैसे की जाती है?
4. (a) चावल को हल्का उबालने उसनना (पारबॉयलिंग) के  
लाभ का वर्णन कीजिए। पारबॉयलिंग (उसनना) की  
पारंपरिक विधि की तुलना में आधुनिक विधि को श्रेष्ठ  
क्यों माना जाता है? 2½+2½=5
- (b) स्वच्छ दूध क्यों महत्वपूर्ण है ? स्वच्छ दूध उत्पादन के  
महत्वपूर्ण चरणों की सूची बनाइए। 2½+2½=5
5. (a) हल्दी के प्रसंस्करण का वर्णन कीजिए और इसके उपयोगों  
को लिखिए। 3+2=5
- (b) अच्छी किस्म के मीट के उत्पादन संबंधी प्रभावी उपायों 5  
का वर्णन कीजिए।

6. (a) मानव पोषण के आकलन की विभिन्न विधियों की सूची बनाइए। इस उद्देश्य के लिए प्रयोगशाला आधारित एवं जैव-रासायनिक परीक्षण का प्रयोग कैसे किया जाता है? 3+2=5
- (b) खाद्यजनित रोगों से आप क्या समझते हैं? सामान्य 5  
खाद्यजनित रोगों के नाम लिखिए।
7. किन्ही पाँच पर संक्षेप में नोट लिखिए : 5x2=10
- (a) जल क्रिया
- (b) खाद्यपदार्थ में प्रतिपोषणिक कारक
- (c) पादपरसायन
- (d) एगमार्क
- (e) फलों के परिपक्वता सूचकांक
- (f) कोडेक्स एलिमेनटेरियस
- (g) खाद्य अपमिश्रण
8. (a) आधुनिक चावल निकालने(मिलिंग) का प्रक्रिया फ्लो चार्ट बनाइए। 5
- (b) खाद्यान्न की विकृति के कारणों और अनाज के भंडारण काल में इनमें होने वाले परिवर्तन का वर्णन कीजिए। 5
-