

00525

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

Term-End Examination

December, 2018

BPVI-001 : FOOD FUNDAMENTALS

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : (i) Attempt any five questions.

(ii) All the questions carry equal marks.

-
-
1. Define any ten of the following : 10x1=10
- | | |
|------------------------|-------------------|
| (a) Food infection | (b) Triglycerides |
| (c) Food safety | (d) Grading |
| (e) Climacteric fruits | (f) Blanching |
| (g) Sanitation | (h) Flavour |
| (i) Anemia | (j) Turgor |
| (k) Cholesterol | (l) Abattoir |
2. (a) List the major properties of Food and describe their significance. 5
- (b) What are Phytochemicals ? Which of the Phytochemicals are Chemopreventive ? 5
3. (a) What are the problems and prospects of Food processing industry in our country ? 5
- (b) What is National Food processing policy ? 5

4. (a) What do you understand by total quality management ? 5
(b) Name two machines in whose designing terminal velocity is used. 2
(c) What do you understand by water activity ? For safe storage of oil seeds what is the recommended water activity ? 2+1=3
5. (a) Give the average composition of cow and buffalo milk. 5
(b) What are the effective measures for production of quality meat ? 5
6. (a) Why sugarcane is known as energy efficient crop ? 2
(b) What do you understand by IQF ? 2
(c) Define Food pyramid and what is its importance in Food selection for diet ? 3+3=6
7. Discuss the Factors which causes spoilage of fruits and vegetables. 10
8. (a) Discuss some of the antinutritional factors present in vegetables. 5
(b) What are the quality characteristics of Food ? 5
-

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

सत्रांत परीक्षा

दिसंबर, 2018

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

समय : 2 घंटे

अधिकतम अंक : 50

- नोट : (i) किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।
(ii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. परिभाषित कीजिए (किन्हीं दस को) : 10x1=10
- | | |
|-------------------|--------------------------|
| (a) खाद्य संक्रमण | (b) ट्राइग्लाइसराइड्स |
| (c) खाद्य सुरक्षा | (d) श्रेणीकरण (ग्रेडिंग) |
| (e) संकटकालिक फल | (f) धवलन (विवर्णन) |
| (g) स्वच्छता | (h) सुगन्ध |
| (i) एनीमिया | (j) स्फीति (Turgor) |
| (k) कोलेस्टेरोल | (l) वधशाला |
2. (a) खाद्य पदार्थ के मुख्य गुणधर्मों की सूची बनाइए और इनके महत्व पर प्रकाश डालिए। 5
- (b) पादपरासायनिक क्या हैं? कौन से पादपरासायनिक रसायन निवारक (केमोप्रिवेन्टिव) हैं? 5

3. (a) हमारे देश में खाद्य प्रसंस्करण उद्योग से जुड़ी समस्याएं एवं संभावनाएं क्या हैं? 5
 (b) राष्ट्रीय खाद्य प्रसंस्करण नीति क्या है? 5
4. (a) सकल गुणवत्ता प्रबंधन से आप क्या समझते हैं? 5
 (b) किन्हीं दो मशीनों के नाम लिखिए जिनकी डिज़ाइनिंग में अंतिम वेग का प्रयोग किया जाता है। 2
 (c) जलसक्रियता से आप क्या समझते हैं? तिलहनों के सुरक्षित भंडारण के लिए सुझाई गई जलसक्रियता क्या है? 2+1=3
5. (a) गाय और भैंस के दूध का औसत संयोजन दीजिए। 5
 (b) अच्छे किस्म के मीट-उत्पादन के प्रभावी उपाय क्या हैं? 5
6. (a) गन्ने को ऊर्जा सक्षम फसल क्यों कहते हैं? 2
 (b) आई.क्यू.एफ. से आप क्या समझते हैं? 2
 (c) खाद्य पिरामिड की परिभाषा दीजिए। और आहार (diet) के संबंध में खाद्य पदार्थ चुनने में इसका महत्व क्या है? 3+3=6
7. फलों और सब्जियों में विकृति उत्पन्न करने वाले कारकों की चर्चा कीजिए। 10
8. (a) सब्जियों में विद्यमान कुछ प्रतिपोषणिक कारकों की चर्चा कीजिए। 5
 (b) खाद्य पदार्थ की गुणवत्ता संबंधी विशेषताएं क्या हैं? 5