

1515077

No. of Printed Pages : 8

BPVI-031

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

Term-End Examination

December, 2019

BPVI-031 : FOOD FUNDAMENTALS

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

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

1. Define any *ten* of the following : 10×1=10
- (a) Angle of repose
 - (b) Terminal velocity
 - (c) One Newton
 - (d) Hermetic seal
 - (e) Annealing

(f) Laminar flow

(g) Shelf life

(h) Antioxidant

(i) Milling

(j) Texture

(k) Carcinogenic

(l) Porosity

2. (a) What are the benefits of postharvest management ? 5

(b) What is the function of pneumatic separators ? Give their classification. 1+4

3. (a) What are the objectives of material handling devices ? List the important material handling devices which are used in grain handling industry. 2+3

(b) Name different types of electric motors. 3

(c) How are electric motors protected ? 2

4. (a) What are the advantages of drying of food material and what are its limitations ? 5
- (b) What is blanching ? 2
- (c) Write *five* important properties of aluminium foils. 3
5. (a) Describe the aseptic packaging technology. 5
- (b) What are main functions of food additives ? 5
6. (a) Define essential amino acids. Name all eight essential amino acids. 1+4
- (b) What are the antinutritional factors present in pulses ? 5
7. (a) Define adulteration and list some possible adulterants in food. 1+4
- (b) Discuss general labelling requirements of foods. 5

8. Write short notes on any *four* of the following :

$$4 \times 2\frac{1}{2} = 10$$

- (a) Food quality assurance
- (b) Food borne diseases
- (c) Food spoilage
- (d) HACCP
- (e) Hygiene and sanitation

बी. पी. वी. आई.-031

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2019

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

1. निम्नलिखित में से किन्हीं दस को परिभाषित कीजिए :

 $10 \times 1 = 10$

(क) रिपोज कोण

(B-41)

(ख) टर्मिनल वेग

(ग) 1 न्यूटन

(घ) वायुबंद सील

(ङ) तापानुशीतन

(च) पटलीय प्रवाह

(छ) निधानी आयु

(ज) प्रतिऑक्सीकारक

(झ) मिलिंग

(ञ) बनावट

(ट) कैसरकारी

(ठ) सरंध्रता

2. (अ) कटाई के बाद प्रबन्धन के क्या लाभ हैं ? 5

(ब) वातीय पृथक्त्र के क्या कार्य हैं ? इनका

वर्गीकरण कीजिए।

1+4

3. (अ) सामग्री हस्तन साधनों के उद्देश्य क्या हैं ? अनाज हस्तन उद्योग में प्रयुक्त होने वाले आवश्यक सामग्री हस्तन साधनों की सूची तैयार कीजिए।

2+3

(ब) विद्युत मोटरों के विभिन्न प्रकारों के नाम लिखिए।

3

(स) विद्युत मोटरों को किस प्रकार सुरक्षित किया जाता है ?

2

4. (अ) खाद्य सामग्रियों के शुष्कन के क्या लाभ हैं और इसकी सीमाएँ क्या हैं ?

5

(ब) विवर्णन क्या है ?

2

(स) एल्युमीनियम फॉइल के पाँच आवश्यक गुण लिखिए।

3

5. (अ) पूतिहीन (एसेप्टिक) पैकेजिंग प्रौद्योगिकी का वर्णन कीजिए।

5

(ब) खाद्य योगजों के प्रमुख कार्य क्या हैं ?

5

6. (अ) अनिवार्य ऐमीनो अम्ल को परिभाषित कीजिए।
सभी आठों अनिवार्य ऐमीनो अम्लों के नाम
लिखिए। 1+4

(ब) दालों में पाये जाने वाले प्रतिपोषण कारक क्या
हैं ? 5

7. (अ) अपमिश्रण को परिभाषित कीजिए और खाद्य
पदार्थों में पाये जाने वाले कुछ संभावित
अपमिश्रकों की सूची तैयार कीजिए। 1+4

(ब) खाद्य पदार्थों के लेबलीकरण सम्बन्धी सामान्य
अपेक्षाओं की चर्चा कीजिए। 5

8. निम्नलिखित में से किन्हीं चार पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ
लिखिए : $4 \times 2\frac{1}{2} = 10$

(अ) खाद्य गुणवत्ता आश्वासन

(ब) खाद्य वाहित रोग

(स) खाद्य विकृति

(द) एच. ए. सी. सी. पी.

(ई) स्वच्छता और सफाई