

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

**Term-End Examination**

**December, 2021**

**BPVI-001 : 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) Food Adulteration
- (b) Antibiotic
- (c) Critical Control Point
- (d) Fruit Juice
- (e) Food-borne Disease
- (f) Non-climacteric Fruit
- (g) Food Allergy
- (h) Malnutrition
- (i) Balanced Diet
- (j) Sphericity of Grain
- (k) Blanching
- (l) Irradiation

**2.** (a) Give one example of each of the following : *5×1=5*

- (i) Polysaccharide
- (ii) Micromineral

- (iii) By-product from paddy husk
  - (iv) By-product obtained from dairy industry
  - (v) Mycotoxin
- (b) Give the functions of any five vitamins. 5
- 3.** (a) What is the importance of food processing policy ? 5
- (b) Give the salient features of Bureau of Indian Standards (BIS). 5
- 4.** (a) What are the advantages of storing grains in silos ? 5
- (b) Discuss the health benefits of the different products obtained from tamarind. 5
- 5.** Write short notes on the following : 2×5=10
- (a) Bacterial food infections
  - (b) PEM
- 6.** Give detailed flowsheet for oilseed processing. 10
- 7.** (a) List the maturity indices of mango, banana, onion, apple and potato. 5
- (b) What is hot water treatment ? 2
- (c) How is milk pasteurized ? 3
- 8.** (a) How can enzymes cause food deterioration ?  
How can it be controlled ? 3+2
- (b) What is *Codex Alimentarius* ? 5

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2021

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

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) खाद्य अपमिश्रण
- (ख) ऐन्टिबायोटिक
- (ग) क्रांतिक नियंत्रण बिंदु
- (घ) फल रस
- (ङ) खाद्य-जनित रोग
- (च) गैर-क्लैमाकटरिक फल
- (छ) खाद्य ऐलर्जी
- (ज) कुपोषण
- (झ) संतुलित आहार
- (ञ) दाने की गोलाई
- (ट) धवलन (विवर्ण करना)
- (ठ) किरणन

2. (क) निम्नलिखित में से प्रत्येक का एक-एक उदाहरण दीजिए :

$5 \times 1 = 5$

- (i) पॉलिसैकेराइड
- (ii) सूक्ष्म-खनिज

- (iii) धान भूसी के उपोत्पाद  
 (iv) डेरी उद्योग से प्राप्त होने वाले उपोत्पाद  
 (v) माइकोटॉक्सिन
- (ख) किन्हीं पाँच विटामिनों के प्रकार्य लिखिए । 5
3. (क) खाद्य प्रसंस्करण नीति का महत्त्व क्या है ? 5  
 (ख) भारतीय मानक ब्यूरो (बी.आई.एस.) की मुख्य विशेषताएँ लिखिए । 5
4. (क) साइलो में अन्न भंडारण के लाभ क्या हैं ? 5  
 (ख) इमली से प्राप्त होने वाले विभिन्न उत्पादों के स्वास्थ्य लाभों की चर्चा कीजिए । 5
5. निम्नलिखित पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए :  $2 \times 5 = 10$   
 (क) जीवाण्वीय खाद्य संक्रमण  
 (ख) पी.ई.एम.
6. तिलहन प्रसंस्करण की विस्तृत फ्लोशीट दीजिए । 10
7. (क) आम, केला, प्याज़, सेब और आलू के परिपक्वता सूचकांकों की सूची बनाइए । 5  
 (ख) गर्म पानी उपचार क्या है ? 2  
 (ग) दूध को पास्तेरीकृत कैसे किया जाता है ? 3
8. (क) एंजाइमों की वजह से खाद्य विकृति कैसे उत्पन्न हो सकती है ? इसे नियंत्रित कैसे किया जा सकता है ?  $3+2$   
 (ख) कोडेक्स एलिमेनटेरियस क्या है ? 5