

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

Term-End Examination

December, 2022

BPVI-001 : FOOD FUNDAMENTALS

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

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

1. (a) What is food ? Enlist the food items. 4
- (b) What is the difference between food science and food technology ? 3
- (c) Write the full form of the following : 3×1=3
- (i) NMR
- (ii) NIR
- (iii) AGMARK
2. (a) Define the following : 5×1=5
- (i) Irradiation
- (ii) Microorganisms
- (iii) High Pressure Technology
- (iv) Sterilization
- (v) Food Deterioration
- (b) Enlist the nutrients of our food. Why are they important in the human diet ? 5

3. (a) Enlist the segments of the food processing industry in India. 5
- (b) What is shelf life and dating of foods ? 5
4. (a) Differentiate between cleaning and grading. 3
- (b) Describe pre-cooling. 4
- (c) Differentiate between health food and designer food. 3
5. (a) Describe white revolution in India. 5
- (b) Define food pyramid. What is the importance of food pyramid in food selection for the diet ? 5
6. (a) Write down the three important functions of our body for which we need energy. 3
- (b) Describe in brief the colour pigments present in fruits and vegetables. 5
- (c) What is the physiological value of carbohydrates, fats and proteins ? 2
7. (a) Fill in the blanks : $5 \times 1 = 5$
- (i) Home of spices is _____.
- (ii) Queen of spices is _____.
- (iii) King of spices is _____.
- (iv) Pungent principle in pepper is due to _____.
- (v) Main adulteration in the whole pepper is _____.
- (b) Name different methods that can reduce the nutrient losses. 5

8. (a) Enlist the products that can be made from sugarcane. 5
- (b) Write the full form of the following : 5×1=5
- (i) BIS
 - (ii) ISO
 - (iii) HACCP
 - (iv) GMP
 - (v) MFPI
-

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2022

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. (क) खाद्य क्या है ? खाद्य वस्तुओं की सूची तैयार कीजिए। 4
- (ख) खाद्य विज्ञान और खाद्य प्रौद्योगिकी में क्या अन्तर है ? 3
- (ग) निम्नलिखित संक्षिप्ताक्षरों/संक्षिप्त शब्दों के पूरे रूप लिखिए : $3 \times 1 = 3$
 - (i) एन.एम.आर.
 - (ii) एन.आई.आर.
 - (iii) एमार्क
2. (क) निम्नलिखित को परिभाषित कीजिए : $5 \times 1 = 5$
 - (i) किरणन
 - (ii) सूक्ष्मजीव
 - (iii) उच्च दबाव प्रौद्योगिकी
 - (iv) निर्जीवीकरण
 - (v) खाद्य हास
- (ख) हमारे खाद्य में पोषक तत्वों की सूची बनाइए। मानव आहार में ये महत्वपूर्ण क्यों हैं ? 5

3. (क) भारत में खाद्य प्रसंस्करण उद्योग के खंडों की सूची तैयार कीजिए । 5
- (ख) जीर्णकाल (निधानी आयु) और खाद्य काल का निर्धारण क्या है ? 5
4. (क) साफ-सफाई और श्रेणीकरण में अंतर स्पष्ट कीजिए । 3
- (ख) पूर्व-शीतलन का वर्णन कीजिए । 4
- (ग) स्वास्थ्यवर्धक भोजन और अभिकल्पित (डिज़ाइनर) भोजन में अंतर स्पष्ट कीजिए । 3
5. (क) भारत में श्वेत क्रांति का वर्णन कीजिए । 5
- (ख) आहार पिरामिड को परिभाषित कीजिए । आहार के लिए खाद्य पदार्थ के चयन में आहार पिरामिड का क्या महत्त्व है ? 5
6. (क) हमारे शरीर के वे तीन महत्त्वपूर्ण कार्य लिखिए, जिनके लिए हमें ऊर्जा की आवश्यकता होती है । 3
- (ख) फलों एवं सब्जियों में उपस्थित रंग के रंजकों का संक्षेप में वर्णन कीजिए । 5
- (ग) कार्बोहाइड्रेट, वसा और प्रोटीन का कायिकी मान क्या है ? 2
7. (क) रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए : $5 \times 1 = 5$
- (i) _____ मसालों का मूल स्थान है ।
- (ii) _____ को मसालों की रानी कहते हैं ।
- (iii) _____ को मसालों का राजा कहते हैं ।
- (iv) काली मिर्च में तीक्ष्णता अंश _____ के कारण होता है ।
- (v) काली मिर्च में मिलावट मुख्य रूप से _____ की जाती है ।
- (ख) पोषक तत्व हानियों को कम करने संबंधी विभिन्न विधियों के नाम लिखिए । 5

8. (क) गन्ने से बनाए जाने वाले उत्पादों की सूची तैयार कीजिए ।

5

(ख) निम्नलिखित के पूरे रूप लिखिए :

$5 \times 1 = 5$

- (i) बी.आई.एस.
 - (ii) आई.एस.ओ.
 - (iii) एच.ए.सी.सी.पी.
 - (iv) जी.एम.पी.
 - (v) एम.एफ.पी.आई.
-