

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

**Term-End Examination**

**December, 2023**

**BPVI-001 : FOOD FUNDAMENTALS**

*Time : 2 Hours*

*Maximum Marks : 50*

---

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

---

---

1. (a) Define food. Enlist the food items. 5
- (b) What is food quality assurance ? 5
  
2. (a) Define the following : 5×1=5
  - (i) Food infection
  - (ii) Lipids
  - (iii) Protein
  - (iv) Minerals
  - (v) Vitamins

- (b) Name the major causes of food deterioration. 5
3. (a) Describe the *four* stages of digestive process. 5
- (b) What is shelf-life and dating of foods ? 5
4. (a) Describe the *four* parts of the food industry. 5
- (b) Describe food poisoning by microorganisms. 5
5. (a) Describe the processing waste and their possible uses of mango and citrus fruits. 5
- (b) Differentiate between black pepper and white pepper. 5
6. (a) Why are food laws and standards required ? 5
- (b) Describe in brief various methods of pre-cooling of fruits and vegetables. 5
7. (a) Explain the role of Export Promotion Council. 5
- (b) Describe traditional foods with examples. 5
8. (a) Describe 'Water activity is an important characteristic of foodgrains'. 5
- (b) List the colour pigments present in fruits and vegetables. 5

**BPVI-001**

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2023

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 को परिभाषित कीजिए। खाद्य पदार्थों की सूची तैयार कीजिए। 5
- (ख) खाद्य गुणवत्ता आश्वासन क्या है ? 5
2. (क) निम्नलिखित को परिभाषित कीजिए : 5×1=5
  - (i) खाद्य संक्रमण
  - (ii) लिपिड्स
  - (iii) प्रोटीन
  - (iv) खनिज तत्व
  - (v) विटामिन
- (ख) खाद्य पदार्थों की अवनति के कारणों के नाम लिखिए। 5

3. (क) पाचन प्रक्रिया के चार चरणों का वर्णन कीजिए।  
5
- (ख) जीर्णनकाल (निधानी आयु) और खाद्य काल का निर्धारण क्या है ?  
5
4. (क) खाद्य उद्योग के चार अंगों का वर्णन कीजिए। 5
- (ख) सूक्ष्मजीवों द्वारा उत्पन्न खाद्य विषाक्तता का वर्णन कीजिए।  
5
5. (क) आम और साइट्रिक फलों के प्रसंस्करण अपशिष्ट तथा उनके संभावित उपयोग का वर्णन कीजिए। 5
- (ख) काली मिर्च और सफेद मिर्च में अन्तर स्पष्ट कोजिए।  
5
6. (क) खाद्य नियमों और मानकों की जरूरत क्यों है ? 5
- (ख) फलों एवं सब्जियों के पूर्व-शीतलन की विभिन्न विधियों का संक्षेप में वर्णन कीजिए।  
5
7. (क) निर्यात संवर्धन परिषद की भूमिका की व्याख्या कीजिए।  
5
- (ख) परंपरागत भोजन का सोदाहरण वर्णन कीजिए। 5
8. (क) 'जल सक्रियता, खाद्यान्नों की प्रमुख विशेषता है।' वर्णन कीजिए।  
5
- (ख) फलों एवं सब्जियों में उपस्थित रंग रंजकों की सूची तैयार कीजिए।  
5