

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

Term-End Examination

June, 2016

**BPVI-006 : FOOD PROCESSING AND
ENGINEERING-II**

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

*Note : (i) Attempt any five questions.
(ii) All questions carry equal marks.*

1. (a) What do you mean by heat transfer ? List 2+3
different methods of heat transfer.
- (b) Explain the process of pasteurization with 5
the help of a neat flow diagram.
2. (a) Enlist the unit operation involved in a 5
canning process for fruits and vegetables
and write its principles also.
- (b) Describe the effect of water activity on 5
packaged food products during storage.
3. (a) Explain the mechanism of drying of fruits 5
and vegetables in detail.
- (b) What are different precautions to be 5
observed for smooth functioning of zero
energy cool chamber ?

4. (a) Differentiate between active modified and passive modified atmosphere. 5
(b) Enumerate the effect of ionizing radiation on nutrients. 5
5. (a) Name any ten by-products available during fruits and vegetable handling and marketing. 5
(b) How solid waste from waste water treatment plant can be used for soil improvement? 5
6. (a) What do you mean by food fortification? Give its advantages also. 5
(b) Explain in detail the important functions of packaging. 5
7. (a) Describe the important properties of low density and high density polyethylene films. 5
(b) Differentiate between air tight packaging and vacuum packaging. 5
-

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2016

बी.पी.वी.आई.-006 : खाद्य प्रसंस्करण और अभियांत्रिकी-II

समय : 2 घंटे

अधिकतम अंक : 50

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

1. (a) ऊष्मा हस्तांतरण से आप क्या समझते हैं? ऊष्मा हस्तांतरण की विभिन्न विधियों की सूची बनाइए। 2+3
- (b) पास्तेरीकरण की प्रक्रिया को एक साफ क्रमप्रवाह रेखाचित्र की सहायता से समझाइए। 5
2. (a) फलों और सब्जियों की डिब्बाबंदी-प्रक्रिया में सम्मिलित इकाई-परिचालन को सूचीबद्ध कीजिए और इसके सिद्धांतों को भी लिखिए। 5
- (b) भंडारण के दौरान पैक किए खाद्य उत्पादों पर जल क्रिया के प्रभाव का वर्णन कीजिए। 5
3. (a) फलों एवं सब्जियों के शुष्कन-तंत्र को सविस्तार लिखिए। 5
- (b) जीरो एनर्जी कूल चैम्बर की समुचित कार्यप्रणाली के लिए, किन विभिन्न सावधानियों को बरतना जरूरी है? 5

4. (a) सक्रिय परिवर्तित और निष्क्रिय परिवर्तित वायुमंडल के अंतर को स्पष्ट कीजिए। 5
- (b) पोषक तत्वों पर आयनी किरणन के प्रभाव को लिखिए। 5
5. (a) फ़लों एवं सब्जियों की देखरेख (संभाल) और विपणन के दौरान उपलब्ध दस उपोत्पादों के नाम लिखिए। 5
- (b) अपशिष्ट जल उपचार संयंत्र से उत्पन्न ठोस अपशिष्टों का प्रयोग मृदा को बेहतर बनाने के लिए कैसे किया जा सकता है? 5
6. (a) खाद्य-पौष्टिकीकरण से आप क्या समझते हैं? इसके लाभों को भी लिखिए। 5
- (b) पैकेजिंग के महत्वपूर्ण प्रकार्यों का सविस्तार वर्णन कीजिए। 5
7. (a) निम्न घनत्व और उच्च घनत्व वाली पॉलिथीलिन परतों (फिल्मों) के महत्वपूर्ण गुणधर्मों का वर्णन कीजिए। 5
- (b) वायुरोधी पैकेजिंग और निर्वात पैकेजिंग के अंतर को स्पष्ट कीजिए। 5
-