

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

**Term-End Examination**

**June, 2018**

**BPVI-001 : FOOD FUNDAMENTALS**

*Time : 2 hours*

*Maximum Marks : 50*

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

- 
- 
1. Define any ten of the following : 10x1=10
- (a) Food infection
  - (b) Protein
  - (c) Rheological Properties
  - (d) Basal metabolism
  - (e) TQM
  - (f) Sanitation
  - (g) Quality control
  - (h) Quality assurance
  - (i) Hygiene
  - (j) Curing
  - (k) Essential Fatty acids
  - (l) Leaching
2. (a) What do you understand by total quality management ? Write its key elements. 2+3=5
- (b) What do you understand by APEDA and MPEDA ? Write their functions. 2+3=5

3. (a) Define essential amino acids and write the names of all the essential amino acids. 2+3=5  
(b) Explain the functions of any five vitamins. 5
4. (a) State the objectives of Parboiling of paddy and Conditioning of pulses and oil seeds. 5  
(b) Give the Process Flow chart of oil seed processing. 5
5. (a) List the preharvest and postharvest treatments given to Fruits and explain the preharvest treatment of calcium. 5  
(b) List the effective measures for production of quality meat. 5
6. (a) List different methods that can reduce the nutrient losses during processing of Food. 5  
(b) What are different techniques used for the assessment of human nutrition ? 5
7. Write short notes on any five of the following : 5x2=10  
(a) Designer Food  
(b) Food pigments  
(c) Microwave heating  
(d) Food allergies  
(e) Codex Alimentarius  
(f) Food Pyramid  
(g) GMP
8. What do you understand by HACCP ? Write its advantages and principles. 10

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2018

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

समय : 2 घंटे

अधिकतम अंक : 50

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

1. किन्हीं दस को परिभाषित कीजिए : 10x1=10
- (a) खाद्य संक्रमण
  - (b) प्रोटीन
  - (c) प्रवाहिकीय (विरूपण) गुणधर्म
  - (d) आधारी उपापचय
  - (e) टी.क्यू.एम.
  - (f) स्वच्छता (सेनिटेशन)
  - (g) गुणवत्ता नियंत्रण
  - (h) गुणवत्ता आश्वासन
  - (i) (स्वास्थ्य स्वच्छता) आरोग्यकर
  - (j) क्यूरिंग (संसाधन)
  - (k) अनिवार्य वसा अम्ल
  - (l) निक्षालन (रिसाव)
2. (a) कुल गुणवत्ता प्रबंधन से आप क्या समझते हैं? इसके मूलतत्त्वों को लिखिए। 2+3=5
- (b) अपेडा और मपेडा से आप क्या समझते हैं? इनके प्रकार्यों को लिखिए। 2+3=5

3. (a) अनिवार्य एमिनो अम्लों को परिभाषित कीजिए और सभी अनिवार्य एमिनो अम्लों के नाम लिखिए। 2+3=5
- (b) किन्हीं पाँच विटामिनों के प्रकार्यों का वर्णन कीजिए। 5
4. (a) धान को हल्का उबालने (उसनना) (पारबॉयलिंग) के उद्देश्यों और दालों एवं तिलहनों के अनुकूलन के बारे में लिखिए। 5
- (b) तिलहन प्रसंस्करण के प्रक्रिया फ्लो चार्ट को दिखाइए। 5
5. (a) फ़लों को दिए जाने वाले पूर्व-कटाई एवं उत्तर-कटाई (फसलोत्तर) उपचारों की सूची बनाइए और कैल्शियम के पूर्व-कटाई उपचार का वर्णन कीजिए। 5
- (b) गुणवत्तायुक्त मीट के उत्पादन संबंधी प्रभावी उपचारों की सूची बनाइए। 5
6. (a) खाद्यपदार्थों के प्रसंस्करण के दौरान पोषकतत्व संबंधी क्षतियाँ कम करने की विभिन्न विधियों की सूची बनाइए। 5
- (b) मानव पोषण के आकलन में प्रयुक्त विभिन्न तकनीकों का वर्णन कीजिए। 5
7. संक्षेप में किन्हीं पाँच पर नोट लिखिए : 5x2=10
- (a) डिज़ाइनर खाद्यपदार्थ
- (b) खाद्य वर्णक
- (c) माइक्रोवेव तापन
- (d) खाद्य एलर्जियाँ
- (e) कोडेक्स एलिमेनटेरियस
- (f) खाद्य पिरामिड
- (g) जी.एम.पी.
8. हैस्प से आप क्या समझते हैं? इसके लाभों एवं सिद्धांतों को लिखिए। 10