

**DIPLOMA IN PRODUCTION OF VALUE  
ADDED PRODUCTS FROM CEREALS,  
PULSES AND OILSEEDS (DPVCPO)**

**Term-End Examination**

**June, 2019**

00655

**BPVI-031 : FOOD FUNDAMENTALS**

*Time : 2 hours*

*Maximum Marks : 50*

---

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

---

1. Define any *ten* of the following terms : *10×1=10*
- (a) Safe moisture
  - (b) Grading
  - (c) Digger
  - (d) Impulse
  - (e) Distillation
  - (f) Coring
  - (g) Gob
  - (h) Rancidity
  - (i) Food additives
  - (j) Essential fatty acids
  - (k) Milling
  - (l) Food labelling

2. (a) What is the role of temperature and moisture in food-grain storage ?  $2\frac{1}{2}+2\frac{1}{2}=5$
- (b) What are the field and crop requirements for mechanical harvesting ? List the factors affecting performance of mechanical harvester.  $2+3=5$
3. (a) What are the advantages and limitations of evaporation in food processing ? 5
- (b) What is blanching and why is it done ? 5
4. (a) What are the objectives of size reduction ? List different methods of size reduction.  $2+3=5$
- (b) What do you understand by eco-friendly packaging ? List its advantages.  $2\frac{1}{2}+2\frac{1}{2}=5$
5. (a) Write short notes on any *two* of the following :  $2\times 2\frac{1}{2}=5$
- (i) Shelf-life
- (ii) Quality Assurance
- (iii) Food Safety
- (iv) AGMARK
- (b) Discuss different types of food spoilages. 5

6. (a) What are the anti-nutritional factors present in pulses? 5
- (b) What is food quality ? Explain consumer oriented quality. 2+3=5
7. (a) Discuss general labelling requirements of food. 5
- (b) How are enzymes inactivated in food ? 5
8. (a) What is sanitation ? Write its benefits in the food industry. 5
- (b) Explain the role of fats and amino acids in the human body. 5
-

अनाजों, दालों एवं तिलहनों से मूल्यसंवर्धित उत्पादों के  
उत्पादन में डिप्लोमा कार्यक्रम (डी.पी.वी.सी.पी.ओ.)

सत्रांत परीक्षा

जून, 2019

बी.पी.वी.आई.-031 : खाद्य के मूल सिद्धांत

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 शब्दों को परिभाषित  
कीजिए :

10×1=10

- (क) सुरक्षित नमी
- (ख) श्रेणीकरण (ग्रेडिंग)
- (ग) कुदाल (डिगर)
- (घ) आवेग
- (ङ) आसवन
- (च) कोरिंग
- (छ) गोब
- (ज) विकृतगंधिता
- (झ) खाद्य-योज्य
- (ञ) अनिवार्य वसा अम्ल
- (ट) मिलिंग
- (ठ) खाद्य लेबलन

2. (क) खाद्यान्न भंडारण में तापमान और नमी की क्या भूमिका है ?  $2\frac{1}{2}+2\frac{1}{2}=5$
- (ख) मशीनों से फ़सल कटाई के संबंध में खेत और फ़सल संबंधी आवश्यकताएँ कौन-सी हैं ? फ़सल कटाई मशीन के क्रियाशीलता (performance) को प्रभावित करने वाले कारकों की सूची बनाइए।  $2+3=5$
3. (क) खाद्य प्रसंस्करण में वाष्पन के लाभ और सीमाएँ क्या हैं ? 5
- (ख) धवलीकरण (विवर्णन) क्या है और इसे क्यों किया जाता है ? 5
4. (क) आकार न्यूनीकरण के उद्देश्य क्या हैं ? आकार न्यूनीकरण की विभिन्न विधियों की सूची बनाइए।  $2+3=5$
- (ख) पर्यावरण-हितैषी (eco-friendly) पैकेजिंग से आप क्या समझते हैं ? इसके लाभों की सूची बनाइए।  $2\frac{1}{2}+2\frac{1}{2}=5$
5. (क) निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए :  $2 \times 2\frac{1}{2} = 5$
- (i) निधानी-जीवन
- (ii) गुणवत्ता आश्वासन
- (iii) खाद्य सुरक्षा
- (iv) एमार्क
- (ख) विभिन्न प्रकार की खाद्य विकृतियों की चर्चा कीजिए। 5

6. (क) दालों में विद्यमान प्रति-पौषणिक कारक कौन-से हैं ? 5  
(ख) खाद्य गुणवत्ता क्या है ? उपभोक्ता अभिमुख गुणवत्ता की व्याख्या कीजिए । 2+3=5
7. (क) खाद्य-पदार्थ की सामान्य लेबलिंग संबंधी आवश्यकताओं (अनिवार्य शर्तों) की चर्चा कीजिए । 5  
(ख) खाद्य-पदार्थ में एंजाइमों को निष्क्रिय कैसे बनाया जाता है ? 5
8. (क) स्वच्छता क्या है ? खाद्य उद्योग में इसके लाभ लिखिए । 5  
(ख) मानव शरीर में वसा और ऐमीनो अम्लों की भूमिका की व्याख्या कीजिए । 5
-