

No. of Printed Pages : 7

BPVI-001

**DIPLOMA IN VALUE ADDED
PRODUCTS FROM FRUITS AND
VEGETABLES (DVAPFV)
Term-End Examination**

June, 2021

BPVI-001 : FOOD FUNDAMENTALS

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

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

1. Explain any **five** of the following terms : 2 each
- (a) Water
 - (b) Fibre
 - (c) Carbohydrates
 - (d) BIS
 - (e) Total Quality Management
 - (f) MoFPI

[2]

BPVI-001

2. (a) List the characteristics of grains influenced by the water activity during storage. 5
- (b) What do you understand by Export Promotion Council ? 5
3. (a) Define the following : 1 each
- (i) Cleaning
 - (ii) Grading
 - (iii) Parboiling
 - (iv) Silo
 - (v) Functional Food
- (b) Describe the physical methods for assessing the maturity of fruits and vegetables. 5
4. (a) Differentiate between preservation by high temperature and preservation by low temperature. 5
- (b) What do you understand by safe harvesting of horticultural crops ? 5

P. T. O.

[3]

BPVI-001

5. (a) Define the following : 1 each
- (i) Sorting
 - (ii) Blanching
 - (iii) Refractometer
 - (iv) Penetrometer
 - (v) Sulphiting
- (b) How can you produce clean milk ? 5
6. (a) Enlist the products of sugarcane. 2
- (b) Enlist spice crops. 3
- (c) Why should we follow food pyramid ? 5
7. (a) Differentiate between aseptic packaging and vacuum packaging. 5
- (b) Explain the different ways of pre-cooling. 5
8. (a) Explain different quality standards. 5
- (b) Name the anti-microbial agents used in food. 5

P. T. O.

[4]

BPVI-001

BPVI-001

फलों एवं सब्जियों से मूल्य संवर्धित उत्पादों में

डिप्लोमा (डी. वी. ए. पी. एफ. वी.)

सत्रांत परीक्षा

जून, 2021

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. निम्नलिखित में से किन्हीं पाँच शब्दों को परिभाषित कीजिए : प्रत्येक 2
- (क) जल
- (ख) रेशा (फाइबर)

[5]

BPVI-001

- (ग) कार्बोहाइड्रेट
- (घ) बी. आई. एस.
- (ङ) सम्पूर्ण गुणवत्ता प्रबंध
- (च) एम. ओ. एफ. पी. आई.
2. (क) भण्डारण के दौरान जल सक्रियता से प्रभावित होने वाले अनाज की विशेषताओं की सूची तैयार कीजिए। 5
- (ख) निर्यात संवर्धन परिषद् से आप क्या समझते हैं ? 5
3. (क) निम्नलिखित को परिभाषित कीजिए : प्रत्येक 1
- (i) सफाई
- (ii) श्रेणीकरण
- (iii) पारबॉयलिंग
- (iv) कोठी
- (v) कार्यात्मक खाद्य पदार्थ

[6]

BPVI-001

- (ख) फलों और सब्जियों की परिपक्वता का मूल्यांकन करने सम्बन्धी भौतिक विधियों का वर्णन कीजिए। 5
4. (क) उच्च तापमान द्वारा परिरक्षण और निम्न ताप द्वारा परिरक्षण में अन्तर स्पष्ट कीजिए। 5
- (ख) बागवानी फसलों की सुरक्षित कटाई/तुड़ाई से आप क्या समझते हैं ? 5
5. (क) निम्नलिखित को परिभाषित कीजिए : प्रत्येक 1
- (i) छँटाई
- (ii) विवर्ण
- (iii) रिफ्रेक्टोमीटर
- (iv) पेनीट्रोमीटर
- (v) सल्फाइडिंग
- (ख) आप स्वच्छ दूध उत्पादन किस प्रकार करेंगे ? 5

P. T. O.

6. (क) गन्ने से उत्पादों की सूची तैयार कीजिए। 2
- (ख) मसाले प्रदान करने वाली फसलों की सूची तैयार कीजिए। 3
- (ग) हमें आहार पिरामिड का अनुसरण क्यों करना चाहिए ? 5
7. (क) एसेप्टिक पैकेजिंग और निर्वातित पैकेजिंग में अन्तर स्पष्ट कीजिए। 5
- (ख) पूर्व-शीतलन की विभिन्न विधियों की व्याख्या कीजिए। 5
8. (क) विभिन्न गुणवत्ता मानकों की व्याख्या कीजिए। 5
- (ख) खाद्य पदार्थों में इस्तेमाल किए जाने वाले प्रतिसूक्ष्मजीवी एजेंटों के नाम लिखिए। 5