

No. of Printed Pages : 8

BPVI-001

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

Term-End Examination

June, 2022

BPVI-001 : FOOD FUNDAMENTALS

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

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

1. (a) Enlist any *four* fat-soluble vitamins. 4
- (b) Enlist any *four* water-soluble vitamins. 4
- (c) Enlist any *two* minerals essential for hemoglobin production. 2
2. (a) Provide full form of the following : 1×5=5
 - (i) AOAC

P. T. O.

- (ii) HACCP
 - (iii) GMP
 - (iv) ISO
 - (v) FDA
- (b) Describe cleaning and grading of food grains. 5
3. Enlist the value added products from the following :
- (a) Wheat 3
 - (b) Pulses 3
 - (c) Oil seeds 4
4. (a) Enlist the post-harvest treatments given to horticultural crops. 5
- (b) Explain parboiling. 5
5. (a) Why on-farm post-harvest treatment is given to fruits and vegetables ? 2

- (b) Enlist the products prepared from green mango and ripe mango. 6
- (c) Enlist the citrus by-products. 2
6. (a) Explain the need of energy to us. 2
- (b) Describe the protective food in our diet. 3
- (c) Define the following : 1×5=5
- (i) Pungent principle
- (ii) T. K. P.
- (iii) Essential oil
- (iv) Comminution
- (v) Steam distillation
7. (a) Describe in brief the factors causing spoilage in fresh produce. 5
- (b) Define the following : 1×5=5
- (i) Blanching

(ii) Denaturation

(iii) Growth

(iv) Oxidation

(v) Canning

8. (a) Describe the factors responsible for nutritional changes in food quality. 5
- (b) Name different segments of the food industry. 5

BPVI-001

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2022

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) वसा में घुलनशील किन्हीं चार विटामिनों के नाम
लिखिए। 4
- (ख) जल में घुलनशील किन्हीं चार विटामिनों के नाम
लिखिए। 4

(ग) हीमोग्लोबिन बनने के लिए आवश्यक किन्हीं दो खनिज तत्वों के नाम लिखिए। 2

2. (क) अंग्रेजी के निम्नलिखित संक्षिप्त रूपों के पूरे रूप लिखिए : 1×5=5

(i) ए. ओ. ए. सी.

(ii) एच. ए. सी. सी. पी.

(iii) जी. एम. पी.

(iv) आई. एस. ओ.

(v) एफ. डी. ए.

(ख) खाद्यान्नों की सफाई और श्रेणीकरण का वर्णन कीजिए। 5

3. निम्नलिखित के मूल्य संवर्धित उत्पादों की सूची तैयार कीजिए :

(क) गेहूँ 3

(ख) दलहन 3

(ग) तिलहन 4

4. (क) बागवानी फसलों की कटाई/तुड़ाई के उपरांत प्रबंधन की सूची तैयार कीजिए। 5
- (ख) उसनना (Parboiling) की व्याख्या कीजिए। 5
5. (क) फलों और सब्जियों की खेत पर तुड़ाई के बाद उपचार क्यों किया जाता है ? 2
- (ख) हरे आम और पके आम से तैयार उत्पादों की सूची तैयार कीजिए। 6
- (ग) नींबू उत्पादों की सूची तैयार कीजिए। 2
6. (क) हमें ऊर्जा की आवश्यकता की व्याख्या कीजिए। 2
- (ख) हमारे आहार में 'संरक्षक आहार' का वर्णन कीजिए। 3
- (ग) निम्नलिखित को परिभाषित कीजिए : $1 \times 5 = 5$
- (i) तीक्ष्ण स्वाद सिद्धान्त
- (ii) टी. के. पी.
- (iii) सुगंधित तेल
- (iv) अवचूर्णन
- (v) भाप आसवन

7. (क) ताजे उत्पाद में विकार उत्पन्न करने वाले घटकों का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 5
- (ख) निम्नलिखित को परिभाषित कीजिए : 1×5=5
- (i) ब्लांचिंग
 - (ii) डिनेचुरेशन
 - (iii) वृद्धि
 - (iv) ऑक्सीकरण
 - (v) डिब्बाबंदी (कैनिंग)
8. (क) खाद्य पदार्थों के पोषक गुणों में परिवर्तन के लिए उत्तरदायी कारकों का वर्णन कीजिए। 5
- (ख) खाद्य उद्योग के विभिन्न खंडों के नाम लिखिए। 5