

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

Term-End Examination

June, 2022

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

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

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

1. (a) Explain in detail open top containers. 5
(b) Differentiate between Syruping and Brining. 5

2. (a) How are Acid and Low-acid foods distinguished ? 5
(b) How does water activity influence the non-enzymatic browning of processed products ? 5

- 3.** (a) Define the following : *5×1=5*
- (i) Decimal reduction time
 - (ii) Microbial lethality
 - (iii) Conduction
 - (iv) Convection
 - (v) Radiation
- (b) Describe chilling injury of fruits and vegetables. *5*
- 4.** (a) Differentiate between Direct heating and Indirect heating. *5*
- (b) Differentiate between Drying and Evaporation. *5*
- 5.** (a) Describe Ionizing Radiations. *5*
- (b) Describe spoilage in canned fruits and vegetables. *5*
- 6.** (a) What are the factors that affect drying of foods ? *5*
- (b) What are the advantages and limitations of food fortification ? *5*

7. (a) Enlist the products obtained from processing of fruits and vegetable wastes. 5
- (b) What are the functions of packaging? 5
8. (a) Describe canning of pineapple. 5
- (b) Write short notes on the following : $2 \times 2 \frac{1}{2} = 5$
- (i) Cabinet Driers (Tray driers)
- (ii) Conveyor or Belt Driers
-

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2022

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए । सभी प्रश्नों के अंक समान
हैं ।

1. (क) ओपन टॉप कन्टेनरों के बारे में विस्तार से व्याख्या
कीजिए । 5
- (ख) चाशनी के घोल और नमकीन पानी के घोल
(लवणोदन) में अंतर स्पष्ट कीजिए । 5
2. (क) अम्लीय और निम्न-अम्लीय खाद्य पदार्थों के अंतर
को कैसे स्पष्ट किया जाता है ? 5
- (ख) जल क्रिया, प्रसंस्कृत उत्पादों के गैर-एंजाइमी भूरेपन
को कैसे प्रभावित करती है ? 5

3. (क) निम्नलिखित को परिभाषित कीजिए : 5×1=5
- (i) दशमलव न्यूनीकरण काल
 - (ii) सूक्ष्मजीवीय घातकता
 - (iii) चालन
 - (iv) संवहन
 - (v) विकिरण
- (ख) फलों एवं सब्जियों के द्रुतशीतन क्षति का वर्णन कीजिए । 5
4. (क) प्रत्यक्ष तापन और अप्रत्यक्ष तापन में अंतर स्पष्ट कीजिए । 5
- (ख) शुष्कन और वाष्पन में अंतर स्पष्ट कीजिए । 5
5. (क) आयनकारी विकिरणों का वर्णन कीजिए । 5
- (ख) डिब्बाबंद फलों एवं सब्जियों में विकृति का वर्णन कीजिए । 5
6. (क) खाद्य पदार्थों के शुष्कन को प्रभावित करने वाले कारक कौन-से हैं ? 5
- (ख) खाद्य पौष्टिकीकरण के लाभ और सीमाएँ क्या हैं ? 5

7. (क) फल एवं सब्ज़ी अवशिष्टों के प्रसंस्करण से प्राप्त होने वाले उत्पादों की सूची बनाइए । 5
- (ख) पैकेजिंग के प्रकार्य क्या हैं ? 5
8. (क) अन्नानास की डिब्बाबंदी का वर्णन कीजिए । 5
- (ख) निम्नलिखित पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : $2 \times 2 \frac{1}{2} = 5$
- (i) कैबिनेट शुष्कक (ट्रे ड्राइअर)
- (ii) संवाहक अथवा बेल्ट (पट्टा) शुष्कक
-