

No. of Printed Pages : 8

BPVI-001

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

Term-End Examination

June, 2023

BPVI-001 : FOOD FUNDAMENTALS

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

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

1. (a) What are the physical properties of food ? 5
- (b) Define the following : 1×5=5
 - (i) Bacteria
 - (ii) Blanching
 - (iii) Cooling
 - (iv) Drying
 - (v) Freezing

P. T. O.

2. (a) Name the methods used to preserve perishable food. 5
- (b) What are carbohydrates ? Explain. 5
3. (a) Define the following : 1×4=4
- (i) Food infection
- (ii) Nutrition
- (iii) Vitamins
- (iv) Primary processing
- (b) What are the important items manufactured in the country from the fruits and vegetables ? 3
- (c) What do you understand with total quality management ? 3
4. (a) Why are fruits and vegetables called protective foods ? 3
- (b) Name the instrument used to measure the firmness of fruits and vegetables. 1
- (c) Name the instrument used to measure total soluble solids of fruit juices. 1

- (d) Evaporative cooling can store fresh fruits and vegetables. Justify. 5
5. (a) Define the following : 1×5=5
- (i) Mycotoxins
 - (ii) Lactose
 - (iii) Brooding
 - (iv) Milk
 - (v) Hatching
- (b) Nutritional labelling helps the consumer in product selection. Justify. 5
6. (a) Enlist the non-destructive methods of quality evaluation. 4
- (b) Write down tips to consumer for prevention of food adulteration. 3
- (c) Define the following : 1×3=3
- (i) Health
 - (ii) Kilocalorie
 - (iii) Enzyme
7. (a) Why is sugarcane called an energy efficient crop ? 3

- (b) How much sugar can be produced from 1000 kg. sugarcane ? 1
- (c) Why sugarcane juice is to boiled within 8-12 hours of extraction ? 1
- (d) Describe in brief the products and byproducts of tamarind. 5
8. (a) What are the factors which cause food deterioration ? 5
- (b) India is known as “Home of Spices”. Explain it. 5

BPVI-001

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2023

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) खाद्य के भौतिक गुणधर्म क्या हैं ? 5
- (ख) निम्नलिखित को परिभाषित कीजिए : 1×5=5
 - (i) जीवाणु
 - (ii) ब्लाँचिंग
 - (iii) शीतलन
 - (iv) शुष्कन
 - (v) हिमीकरण

2. (क) शीघ्र नष्ट होने वाले खाद्य पदार्थों के परिरक्षण के लिए इस्तेमाल की जाने वाली विधियों के नाम लिखिए। 5
- (ख) कार्बोहाइड्रेट क्या हैं ? व्याख्या कीजिए। 5
3. (क) निम्नलिखित को परिभाषित कीजिए : $1 \times 4 = 4$
- (i) खाद्य संक्रमण
- (ii) पोषणता
- (iii) विटामिन
- (iv) प्राथमिक प्रसंस्करण
- (ख) फलों एवं सब्जियों से देश में तैयार की जा रही महत्वपूर्ण वस्तुएँ कौन-सी हैं ? 3
- (ग) सम्पूर्ण गुणवत्ता प्रबंध से आप क्या समझते हैं ? 3
4. (क) फल एवं सब्जियाँ सुरक्षात्मक आहार क्यों हैं ? 3

- (ख) फलों एवं सब्जियों की सुदृढ़ता को मापने के लिए उपयोग किए जाने वाले उपकरण का नाम क्या है ? 1
- (ग) फलों के रस में सम्पूर्ण घुलनशील ठोस पदार्थों के लिए उपयोग किए जाने वाले उपकरण का नाम क्या है ? 1
- (घ) वाष्पन शीतलन, फलों एवं सब्जियों को भंडारित करता है। इस कथन का औचित्य सिद्ध कीजिए। 5
5. (क) निम्नलिखित को परिभाषित कीजिए : प्रत्येक 1
- (i) कवक विषालुता
 - (ii) लैक्टोज
 - (iii) ब्रूडिंग
 - (iv) दूध
 - (v) प्रस्फुटन
- (ख) “पोषणिक लेबल लगे होने से उपभोक्ता को उत्पाद के चयन में मदद मिलती है।” इस कथन का औचित्य सिद्ध कीजिए। 5
6. (क) गुणवत्ता मूल्यांकन की गैर-विनाशकारी पद्धतियों की सूची बनाइए। 4

- (ख) खाद्य पदार्थों में मिलावट की रोकथाम के लिए उपभोक्ताओं को सुझाव लिखिए। 3
- (ग) निम्नलिखित को परिभाषित कीजिए : प्रत्येक 1
- (i) स्वास्थ्य
- (ii) किलोकैलोरी
- (iii) एंजाइम
7. (क) गन्ने को ऊर्जा दक्ष फसल क्यों कहा जाता है ? 3
- (ख) 1000 किलोग्राम गन्ने से कितनी चीनी का उत्पादन होगा ? 1
- (ग) गन्ने के रस को निकालने के बाद 8-12 घण्टे की अवधि के अंदर ही क्यों उबाल लेना चाहिए ? 1
- (घ) इमली के उत्पादों और उपोत्पादों का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 5
8. (क) खाद्य पदार्थों में क्षति के कारक क्या हैं ? 5
- (ख) भारत को 'मसालों का मूल स्थान' के रूप में जाना जाता है। इसकी व्याख्या कीजिए। 5