

No. of Printed Pages : 6

**BPVI-001**

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

**Term-End Examination**

**June, 2024**

**BPVI-001 : FOOD FUNDAMENTALS**

*Time : 2 Hours*

*Maximum Marks : 50*

---

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

---

---

1. (a) Differentiate between food science and food technology. 5
- (b) What measures to be taken for quality control in foods ? 5
2. (a) What are the nutrients (chemical substances) found in food ? 2
- (b) Enumerate the forms and range of water present in the foods. 3
- (c) Describe quality standards. 5

**P. T. O.**

3. (a) Enlist three major food processing sectors. 5  
(b) Describe high pressure technology. 5
4. (a) Describe the different types of food standards. 5  
(b) Define the following :  $5 \times 1 = 5$   
(i) Canning  
(ii) Carbonation  
(iii) Maillard reaction  
(iv) Pasteurization  
(v) Respiration
5. (a) Describe parboiling treatment of food grains. 5  
(b) Why herbal-based medicines are suitable to the human body ? 5
6. (a) Define the following :  $5 \times 1 = 5$   
(i) Sorting  
(ii) Labelling  
(iii) Packaging  
(iv) Grading  
(v) Waxing

- (b) Describe in brief the factors causing spoilage in foods. 5
7. (a) Enlist the important constituents of milk : 5
- (b) Name of following :  $3 \times 1 = 3$
- (i) Home of spices .....
- (ii) Queen of spices .....
- (iii) King of spices .....
- (c) (i) Pungent taste in the pepper due to :  $2 \times 1 = 2$
- (ii) Main adulteration in the whole pepper is :
8. (a) Enlist the products and by products of sugarcane. 5
- (b) Differentiate between health food and organic foods. 5

**BPVI-001**

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2024

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. (अ) खाद्य विज्ञान और खाद्य प्रौद्योगिकी में अंतर स्पष्ट  
कीजिए। 5
- (ब) खाद्य पदार्थों की गुणवत्ता को नियंत्रित करने के  
लिए कौन-से उपाय किए जाने चाहिए ? 5
2. (अ) खाद्य पदार्थों में कौन-से पोषक तत्व (रासायनिक  
पदार्थ) पाए जाते हैं ? 2
- (ब) खाद्य पदार्थों में जल किस रूप में एवं कितनी  
मात्रा में पाया जाता है ? 3
- (स) गुणवत्ता मानकों का वर्णन कीजिए। 5

3. (अ) पमुख खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्रों की सूची बनाइए। 5  
 (ब) उच्च दबाव प्रौद्योगिकी का वर्णन कीजिए। 5
4. (अ) खाद्य मानकों के विभिन्न प्रकारों का वर्णन कीजिए।  
 5  
 (ब) निम्नलिखित को परिभाषित कीजिए : 5×1=5  
 (i) डिब्बाबंदी  
 (ii) कार्बनीकरण  
 (iii) मिलार्ड प्रतिक्रिया  
 (iv) पाश्चुरीकरण  
 (v) श्वसन
5. (अ) खाद्यान्न के उसनना (Parboiling) उपचार का वर्णन कीजिए। 5  
 (ब) जड़ी-बूटियों पर आधारित औषधियाँ मानव शरीर के लिए उपयुक्त क्यों हैं ? 5
6. (अ) निम्नलिखित को परिभाषित कीजिए: 5×1=5  
 (i) छँटाई  
 (ii) लेबल लगाना  
 (iii) पैकेजिंग  
 (iv) श्रेणीकरण  
 (v) मोम की पर्त चढ़ाना

- (ब) खाद्य पदार्थों में क्षति उत्पन्न करने वाले घटकों का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 5
7. (अ) दूध के प्रमुख संघटकों की सूची बनाइए। 5
- (ब) निम्नलिखित शब्द किसके लिए प्रयुक्त किए जाते हैं ? 3×1=3
- (i) मसालों का मूल स्थान .....
- (ii) मसालों की रानी .....
- (iii) मसालों का राजा .....
- (ग) (i) काली मिर्च में तीक्ष्ण स्वाद किसके कारण होता है ? 2×1=2
- (ii) काली मिर्च में मुख्य रूप से किसकी मिलावट की जाती है ?
8. (अ) गन्ने के उत्पादों और उपोत्पादों को सूचीबद्ध कीजिए। 5
- (ब) स्वास्थ्यवर्धक भोजन और जैविक भोजन में अंतर स्पष्ट कीजिए। 5