

No. of Printed Pages : 6

BPVI-004

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

Term-End Examination

June, 2024

**BPVI-004 : FOOD PROCESSING AND
ENGINEERING-I**

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

Note : (i) *Attempt any five questions.*

(ii) *All questions carry equal marks.*

1. (a) Describe the aims of the food processing. 5
- (b) What do you mean by Good Manufacturing Practices (GMP) ? 5
2. (a) Define the following terms : 5×1=5
 - (i) Decimal reduction time
 - (ii) Thermal death time
 - (iii) Evaporator
 - (iv) Compressor
 - (v) Condenser

P. T. O.

- (b) How is layout of waste disposal system important in the fruit preservation unit ? 5
3. (a) Enlist the factors influencing drying. 5
- (b) What is the hardness of water and how can it be removed ? 5
4. (a) Describe the importance of storage of foods. 5
- (b) Differentiate between thin sauces and thick sauces. 5
5. (a) Explain the air-cooled storage. 5
- (b) Define the following terms : 5×1=5
- (i) Comminution
 - (ii) Impact
 - (iii) Shearing
 - (iv) Crushing
 - (v) Cutting
6. (a) What is the importance of size reduction ? 5
- (b) What are the purposes of the packaging of food materials ? 5
7. (a) Draw a flowchart for fruit juice production. 5
- (b) Differentiate between fruit jam and jelly. 5

8. (a) Define the following terms : 5×1=5
- (i) Brine
 - (ii) Vinegar
 - (iii) Chutney
 - (iv) Ketchup
 - (v) Tomato paste
- (b) Explain free water and bound water. 5

BPVI-004

फलों एवं सब्जियों से मूल्य संवर्धित उत्पादों में

डिप्लोमा (डी. वी. ए. पी. एफ. वी.)

सत्रांत परीक्षा

जून, 2024

बी.पी.वी.आई.-004 : खाद्य प्रसंस्करण और

अभियांत्रिकी-I

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : (i) किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

(ii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. (क) खाद्य प्रसंस्करण के उद्देश्यों का वर्णन कीजिए। 5

(ख) 'अच्छी निर्माणो प्रथाओं' से आप क्या समझते हैं ? 5

2. (क) निम्नलिखित शब्दों को परिभाषित कीजिए :

5×1=5

(i) दशमलव न्यूनीकरण समय

(ii) ऊष्मीय अंत समय

(iii) वाष्पक

(iv) सम्पीड़क (कम्प्रेसर)

(v) संघनित्र

(ख) फल परिरक्षण इकाई में कचरा निपटान प्रणाली का खाका किस प्रकार से महत्वपूर्ण होता है ? 5

3. (क) शुष्कन प्रक्रिया को प्रभावित करने वाले कारकों की सूची तैयार कीजिए। 5

(ख) जल की कठोरता क्या है और इसे किस प्रकार हटाया जाता है ? 5

4. (क) खाद्य पदार्थों के भंडारण के महत्व का वर्णन कीजिए। 5

(ख) पतली सॉस और गाढ़ी सॉस में अंतर स्पष्ट कीजिए। 5

5. (क) वायु प्रशीतन भंडारण की व्याख्या कीजिए। 5

(ख) निम्नलिखित शब्दों को परिभाषित कीजिए :

5×1=5

(i) विचूर्णित करना

- (ii) इम्पेक्ट
- (iii) शियरिंग
- (iv) क्रशिंग
- (v) काटना (कटिंग)

6. (क) आकार लघुकरण का महत्व क्या है ? 5
 (ख) खाद्य सामग्रियों की पैकिंग के उद्देश्य क्या हैं ? 5
7. (क) फल रस उत्पादन का फ्लोचार्ट बनाइए। 5
 (ख) फलों से बने जैम और जैली में अंतर स्पष्ट कीजिए। 5
8. (क) निम्नलिखित शब्दों को परिभाषित कीजिए :
 $5 \times 1 = 5$
- (i) ब्राइन
 - (ii) सिरका
 - (iii) चटनी
 - (iv) कैचअप
 - (v) टमाटर पेस्ट
- (ख) मुक्त जल और नियंत्रित जल की व्याख्या कीजिए। 5