

00563

**DIPLOMA IN PRODUCTION OF VALUE
ADDED PRODUCTS FROM CEREALS,
PULSES AND OILSEEDS
(DPVCPO)**

Term-End Examination,

December, 2010

BPVI-031 : FOOD FUNDAMENTAL

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : Attempt any five questions. Write concise and brief to the point answers

1. (a) Why is it important to maintain optimum moisture and temperature of grain during storage ? Which ways are employed for this purpose ? 5
- (b) Write various functions of food additives. 5
2. (a) Elaborate the use of physicochemical properties for cleaning and grading grain. 8
- (b) Define test weight and bulk density of grain . 2
3. (a) Write the Newton's laws of motion. What is the gravitational unit of force ? 6+2
- (b) What are Newtonian liquids ? 2

4. (a) How does milling of wheat and rice affect their nutritive value ? 7
(b) Name the essential fatty acids. 3
5. (a) What is the importance of food evaluation ? 6
In which ways is food evaluated ?
(b) Describe drying rate curve. 4
6. (a) Write the HACCP principles and discuss them. 7
(b) What are the compulsory laws for packaging in India ? 3
7. (a) What are the different consideration for selecting food containers ? 6
(b) List the non-destructive techniques used to evaluate Food. 4
8. Write short notes on *any four* : 10
(a) Employment generation through post harvest management
(b) Cyclone separator
(c) Ohmic heating
(d) Deficiency disorders of vitamin A
(e) Screw conveyer
-

खाद्यान्न, दलहन एवं तिलहन से मूल्य संवर्धित उत्पादों
के उत्पादन में डिप्लोमा कार्यक्रम (डी.पी.वी.सी.पी.ओ.)

सत्रांत परीक्षा,

दिसम्बर, 2010

बी.पी.वी.आई.-031 : खाद्य के मूल सिद्धांत

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

1. (a) भंडारण के दौरान खाद्यान्नों में नमी एवं तापमान के इष्टतम 5
तालमेल को बनाए रखना क्यों ज़रूरी होता है? इस
उद्देश्य के लिए कौन से तरीकों को लागू किया जाता है?
- (b) खाद्य योज्यों के विविध प्रकार्यों को लिखिए। 5
2. (a) खाद्यान्नों की साफ-सफाई एवं श्रेणीकरण (ग्रेडिंग) के 8
लिए भौतिक-रासायनिक गुणधर्मों के प्रयोग को स्पष्ट
कीजिए।
- (b) खाद्यान्नों के परीक्षण भार एवं वृहद् घनत्व को परिभाषित 2
कीजिए।
3. (a) न्यूटन के गति (motion) नियमों को लिखिए। बल 6+2
की गुरुत्व इकाई क्या है?
- (b) न्यूटनी-लिक्विड क्या हैं? 2

4. (a) गेहूँ एवं चावल की पिसाई, इनके पोषणिक मान को कैसे प्रभावित करती हैं? 7
- (b) अनिवार्य वसा अम्लों के नाम लिखिए। 3
5. (a) खाद्य मूल्यांकन का महत्व क्या है? खाद्य पदार्थ का मूल्यांकन कैसे किया जाता है? 6
- (b) शुष्कन दर वक्र को स्पष्ट कीजिए। 4
6. (a) हैस्प सिद्धांतों को लिखिए और इनकी चर्चा कीजिए। 7
- (b) भारत में पैकेजिंग से जुड़े अनिवार्य कानून कौन से हैं? 3
7. (a) खाद्य डिब्बों के चयन के विभिन्न विचारणीय बिंदु क्या हैं? 6
- (b) खाद्य पदार्थ के मूल्यांकन में प्रयुक्त गैर-क्षतिकारी तकनीकों की सूची बनाइए। 4
8. किन्हीं चार पर संक्षेप में नोट लिखिए : 10
- (a) फसलोत्तर प्रबंधन के माध्यम से रोजगार-जनन
- (b) चक्रवात पृथक्कारी (सेपरेटर)
- (c) ओमी-हीटिंग
- (d) विटामिन ए की कमी से होने वाले रोग
- (e) स्क्रू (Screw) संवाहक