

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

28900
00687

Term-End Examination

June, 2011

BPVI-031 : FOOD FUNDAMENTAL

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : Answer any five questions.

Write in brief and to the point answers.

1. (a) Discuss the factors which decide the efficiency of cleaners and graders. 6
- (b) Which characteristics are used to grade rice for export ? 4
2. (a) Describe the ways in which grains can get damaged during storage. 7
- (b) What is the role of cereals in providing nutritional security in India ? 3
3. (a) Define work, power and energy. Write their corresponding SI units. 8
- (b) Indicate any four voluntary organizations under packaging laws of India. 2

4. (a) Write about antinutritional factors present in cereals and pulses/oilseeds. 6
(b) What are essential amino acids ? Name any four. 4
5. (a) Describe quality attributes of food. 6
(b) Discuss drying rate curve. 4
6. (a) How is pesticide residue evaluated in cereals ? Which agency in India regulates the MRLs ? 8
(b) List the initiatives taken by European community in view of environmental problems associated with packaging. 2
7. (a) Describe the chemical hazards in food. 8
(b) How can we control the growth of crawling insect infestation in warehouses ? 2
8. Write short notes on *any four* : 10
(a) Value addition of cereals
(b) Terminal velocity
(c) Buchet elevator
(d) Reynolds number
(e) Function of calcium in human body

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2011

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

1. (a) स्वच्छकों एवं ग्रेडरों की सक्षमता का निर्धारण करने वाले कारकों की चर्चा कीजिए। 6
- (b) निर्यात के लिए चावल की ग्रेडिंग में प्रयुक्त विशेषताएं क्या हैं? 4
2. (a) भंडारण के दौरान खाद्यान्नों को किन तरीकों से क्षति पहुँच सकती है? स्पष्ट कीजिए। 7
- (b) भारत में पोषणिक सुरक्षा प्रदान करने में खाद्यान्नों (cereals) की भूमिका क्या है? 3
3. (a) कार्य, शक्ति एवं ऊर्जा को परिभाषित कीजिए। इनके तदनुरूपी एस आई युनिटों को लिखिए। 8
- (b) भारत के पैकजिंग संबंधी कानून के तहत किन्हीं चार स्वैच्छिक संगठनों को दर्शाइए। 2

4. (a) खाद्यान्नों, दालों/तिलहनों में विद्यमान प्रतिपोषणिक कारकों के बारे में लिखिए। 6
- (b) अनिवार्य एमीनो अम्ल क्या हैं? किन्हीं चार के नाम लिखिए। 4
5. (a) खाद्यपदार्थ की गुणवत्ता संबंधी विशेषताओं को लिखिए। 6
- (b) शुष्कन दर वक्र की चर्चा कीजिए। 4
6. (a) खाद्यान्नों में पेस्टनाशी अवशिष्टों का मूल्यांकन कैसे किया जाता है? भारत में कौन सी एजेंसी एम आर एल को विनियमित करती है? 8
- (b) पैकेजिंग से संबद्ध पर्यावरणीय समस्याओं के संबंध में यूरोपीय समुदाय की पहल (initiatives) की सूची बनाइए। 2
7. (a) खाद्यपदार्थ में रासायनिक खतरों को स्पष्ट कीजिए। 8
- (b) गोदाम में रेंगने वाले कीटग्रसन की वृद्धि को हम कैसे नियंत्रित कर सकते हैं? 2
8. **किन्हीं चार पर संक्षेप में नोट लिखिए :** 10
- (a) खाद्यान्नों का मूल्य संवर्धन
- (b) अंतिम वेग
- (c) बुशे-एलिवेटर
- (d) रेनाल्ड संख्या
- (e) मानव देह में कैल्शियम के प्रकार्य