

56800100895

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

Term-End Examination

December, 2012

BPVI-001 : FOOD FUNDAMENTALS

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

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

1. Define any ten of the following terms : 1x10=10
 - (a) Food
 - (b) Protein
 - (c) Nutrition
 - (d) GMP
 - (e) Parboiling
 - (f) Silo
 - (g) Blanching
 - (h) Lactose
 - (i) PFA
 - (j) Carbonation
 - (k) Canning
 - (l) Designer Foods

2.
 - (a) Name the fat soluble vitamins. 2
 - (b) Give the components of human digestive system and stages involved in digestion of food. 4
 - (c) What are the major problems and prospects of food processing industry ? 4

3. (a) What are the major properties of food ? 2
(b) How Carbohydrates are classified? 2
(c) What is food evaluation ? 2
(d) What is the status of Food Processing in India ? 2
(e) What do you understand by Total Quality Management (TQM) ? 2
4. Write the importance of following unit operations in processing of food grains : 2x5=10
(a) Parboiling of paddy
(b) Rice Milling.
(c) Storage.
(d) Cleaning
(e) Drying
5. (a) Name any two fruits grown in our country whose production is ranked first in the world. 2
(b) What do you understand by Climacteric and non-climacteric fruits ? Explain with examples. 4
(c) Give any two methods for assessing the maturity of fruits and vegetables. 2
(d) Give the steps involved in post harvest management of fruits. 2

6. (a) Write the importance of fruits and vegetables in our nutrition. 2
- (b) What do you understand by nutrition labelling? 2
- (c) Explain the factors which may be responsible for deterioration of quality of fresh and processed products. 4
- (d) Write some of common food borne infections. 2
7. (a) What is shelf-life and dating of foods? 2
- (b) What are anti-microbial agents and write their names? 4
- (c) Write different treatments to preserve the foods. 4
8. Write short notes on any two of the following : 5x2=10
- (a) HACCP.
- (b) Value added products from fruits and vegetables.
- (c) Colour pigments in fruits and vegetables.
- (d) Pasteurization of Milk
-

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2012

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. किन्हीं दस को परिभाषित कीजिए : 1x10=10
- | | |
|------------------|-------------------|
| (a) खाद्य पदार्थ | (b) प्रोटीन |
| (c) पोषण | (d) जी एम पी |
| (e) उसनन | (f) साइलो |
| (g) धवलीकरण | (h) लैक्टोज |
| (i) पी एफ ए | (j) कार्बोनेटन |
| (k) डिब्बाबंदी | (l) डिजाइनर फूड्स |
2. (a) वसा में घुलनशील विटामिनों के नाम लिखिए। 2
- (b) मानव पाचन तंत्र के भागों और भोजन के पाचन में सम्मिलित चरणों को लिखिए। 4
- (c) खाद्य संसाधन उद्योग की मुख्य समस्याओं एवं संभावी अवसरों को लिखिए। 4

3. (a) खाद्य पदार्थ के मुख्य गुणधर्म क्या हैं? 2
 (b) कार्बोहाइड्रेटों को कैसे वर्गीकृत किया जाता है? 2
 (c) खाद्य मूल्यांकन क्या है? 2
 (d) भारत में खाद्य संसाधन की स्थिति क्या है? 2
 (e) कुल गुणवत्ता प्रबंधन (टी क्यू एम) से आप क्या समझते हैं? 2
4. खाद्यान्नों के प्रसंस्करण में निम्नलिखित इकाई परिचालनों के महत्व को लिखिए : 2x5=10
 (a) धान का उसनन
 (b) चावल की कुटाई
 (c) भंडारण
 (d) साफ़ - सफ़ाई
 (e) शुष्कन
5. (a) हमारे देश के किन्हीं दो ऐसे फलों के नाम लिखिए जिनके उत्पादन में विश्व में भारत का पहला स्थान है। 2
 (b) संकटकालीन एवं गैर-संकटकालीन फलों से आप क्या समझते हैं? सोदाहरण स्पष्ट कीजिए। 4
 (c) फलों एवं सब्जियों की परिपक्वता के निर्धारण की किन्हीं दो विधियों को लिखिए। 2
 (d) फलों के उत्तर -तुड़ाई प्रबंधन में सम्मिलित चरणों को लिखिए। 2

6. (a) हमारे पोषण में फलों एवं सब्जियों के महत्व को लिखिए। 2
(b) पोषण लेबलन से आप क्या समझते हैं? 2
(c) ताजे एवं प्रसंस्कृत उत्पादों की गुणवत्ता के खराब होने के लिए कौन से कारक उत्तरदायी हो सकते हैं? स्पष्ट कीजिए। 4
(d) सामान्य खाद्य जनित संक्रमणों को लिखिए। 2
7. (a) खाद्य पदार्थों के निधानी-जीवन एवं डेटिंग से क्या अभिप्राय है? 2
(b) प्रति-सूक्ष्मजीवीय कर्मक क्या हैं और इनके नाम लिखिए। 4
(c) खाद्य पदार्थों के परिरक्षण के लिए विभिन्न उपचारों को लिखिए। 4
8. किन्हीं दो पर संक्षेप में नोट लिखिए। 5x2=10
(a) हैसप
(b) फलों एवं सब्जियों से प्राप्त मूल्य संवर्धित उत्पाद
(c) फलों एवं सब्जियों में रंग वर्णक
(d) दूध का पास्तेरीकरण
-