

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

Term-End Examination

December, 2014

00425

BPVI-001 : FOOD FUNDAMENTALS

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : *All questions carry equal marks. Attempt any five questions. Write brief and to the point answers.*

1. (a) Discuss the pigments present in plant and animal foods. 8
- (b) How are bacteria classified on the basis of respiration ? 2
2. Discuss some basic problems encountered at different levels of food processing industry. 10
3. (a) What are the functions of Export Promotion Council ? List any five functions related to food products. 7
- (b) How can we decrease the chemical potential of fruits ? 3

4. Suggest effective measures for production of good quality meat. 10
5. (a) Explain parboiling process for rice and its advantages over raw rice. 8
- (b) What are the advantages of bleaching of cardamom ? 2
6. (a) Briefly discuss the non-destructive methods for quality evaluation of food. 6
- (b) How and why are enzymes inactivated before processing fruits and vegetables ? 4
7. (a) Discuss any three chemicals used to preserve foods. 6
- (b) How is the equilibrium moisture content of foods estimated ? 4
8. Write short notes on any **five** of the following : $5 \times 2 = 10$
- (a) Mycotoxin
- (b) NABL
- (c) Rice bran utilization
- (d) Pasteurization of milk
- (e) Modified atmospheric packaging
- (f) Shelf life
-

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2014

बी.पी.वी.आई.-001 : खाद्य सम्बन्धी आधारभूत तथ्य

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : सभी प्रश्नों के अंक समान हैं । कोई पाँच प्रश्न हल कीजिए ।
प्रश्नों के उत्तर संक्षेप में व सटीक दीजिए ।

1. (क) पौधों और पशु खाद्य पदार्थों में उपस्थित रंजकों की चर्चा कीजिए । 8
- (ख) जीवाणुओं को श्वसन के आधार पर किस प्रकार वर्गीकृत किया जाता है ? 2
2. खाद्य प्रसंस्करण उद्योग के विभिन्न स्तरों पर आने वाली कुछ मूल समस्याओं की चर्चा कीजिए । 10
3. (क) निर्यात प्रवर्धन परिषद के क्या कार्य हैं ? खाद्य उत्पादों से संबंधित किन्हीं पाँच कार्यों की सूची प्रस्तुत कीजिए । 7
- (ख) हम फलों की रासायनिक क्षमता किस प्रकार घटा सकते हैं ? 3

4. श्रेष्ठ गुणवत्ता वाले मांस के उत्पादन के लिए प्रभावी उपाय सुझाइए । 10
5. (क) चावल में पारबॉयलिंग प्रक्रिया की व्याख्या कीजिए और कच्चे चावल की तुलना में इसके लाभ बताइए । 8
- (ख) इलायची के विरंजन के क्या लाभ हैं ? 2
6. (क) खाद्य पदार्थों के गुणवत्ता मूल्यांकन हेतु अविनाशकारी विधियों की संक्षेप में चर्चा कीजिए । 6
- (ख) फलों और सब्जियों के प्रसंस्करण के पूर्व एंजाइमों को कैसे और क्यों निष्क्रिय किया जाता है ? 4
7. (क) खाद्य पदार्थों के परिरक्षण में प्रयुक्त होने वाले किन्हीं तीन रसायनों की चर्चा कीजिए । 6
- (ख) खाद्य पदार्थों में समतुल्य नमी अंश का आकलन किस प्रकार किया जाता है ? 4
8. निम्नलिखित में से किन्हीं पाँच पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : 5×2=10
- (क) कवक-आविषालु
- (ख) एन.ए.बी.एल.
- (ग) चावल की भूसी का उपयोग
- (घ) दूध का पाश्चुरीकरण
- (ङ) रूपान्तरित वातावरणीय पैकेजिंग
- (च) निधानी आयु