

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

**Term-End Examination, 2019**

**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 : [10x1=10]
- (a) Food science
  - (b) Food Infection
  - (c) Lipids
  - (d) Food Safety
  - (e) Critical Control Point
  - (f) Silo
  - (g) Parboiling



- (h) Pentrometer
  - (i) Abattoir
  - (j) Molasses
  - (k) Aquaculture
  - (l) Metabolism
  - (m) Blanching
2. (a) Discuss the main causes of Food deterioration.[5]
- (b) How the food industries are segmented ? [5]
3. (a) What do you understand by HACCP and how quality assurance is achieved through it ? . [5]
- (b) Differentiate between cleaning and grading. [3]
- (c) Name two fruits and two vegetables whose production in India ranks first. [2]
4. (a) Enumerate the main steps in the clean milk production. [5]
- (b) What are the medicinal properties of jaggery ?[3]

- (c) Define TSS in fruit juices and name the instrument used to measure TSS. [2]
5. (a) Describe the methods used for the preservation of Fish. [5]
- (b) Describe the process of extraction of sugarcane juice in sugar industry. [3]
- (c) Write two uses of turmeric. [2]
6. (a) Define food pyramid and describe its importance. [5]
- (b) List the colour pigments in fruits and vegetables. [3]
- (c) What are different environment contaminants ? [2]
7. (a) What is food poisoning ? Explain with examples. [4]
- (b) List six processed products prepared from fruits and vegetables. [3]
- (c) Why pre-cooling is essential for post harvest treatment of fruits and vegetables. List methods for pre-cooling. [3]

8. Write short notes on **any four** of the following : [2½×4=10]

(a) Antimicrobial agents used in food

(b) High pressure technology

(c) Sanitation

(d) Quality control

(e) Residue analysis

(f) TQM

----- x -----

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

सत्रांत परीक्षा, 2019

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रत्येक प्रश्न के अंक समान हैं।

1. निम्नलिखित में से किन्हीं दस को परिभाषित कीजिए : [10×1=10]
- (a) खाद्य विज्ञान
  - (b) खाद्य संक्रमण
  - (c) लिपिड्स
  - (d) खाद्य सुरक्षा
  - (e) क्रांतिक नियंत्रण बिंदु
  - (f) कोठी (सिलो)
  - (g) पारबॉयलिंग

- (h) पेनीट्रोमीटर
- (i) वंशशाला
- (j) शीरा
- (k) एक्वाकल्चर
- (l) उपापचय
- (m) ब्लांचिंग
2. (a) खाद्य विकृति के प्रमुख कारणों की चर्चा कीजिए। [5]
- (b) खाद्य उद्योग किस प्रकार विभक्त हैं ? [5]
3. (a) संकट विश्लेषण एवं क्रांतिक नियंत्रण बिंदु (हैसप) से आप क्या समझते हैं और इसके द्वारा गुणवत्ता आश्वासन किस प्रकार हासिल किया जाता है ? [5]
- (b) साफ-सफाई और श्रेणीकरण में अंतर स्पष्ट कीजिए। [3]
- (c) उन दो फलों एवं दो सब्जियों के नाम लिखिए जिनके उत्पादन में भारत का विश्व में पहला स्थान है। [2]
4. (a) स्वच्छ दूध के उत्पादन से संबंधित महत्वपूर्ण चरणों का उल्लेख कीजिए। [5]
- (b) गुड़ के औषधीय गुणधर्म कौन से हैं ? [3]

- (c) फलों के रस में कुल घुलनशील ठोस (टी.एस.एस.) को परिभाषित कीजिए और टी.एस.एस. को मापने के लिए इस्तेमाल किए जाने वाले यंत्रों के नाम लिखिए। [2]
5. (a) मछली के परिरक्षण के लिए उपयोग में लाई जाने वाली विधियों का वर्णन कीजिए। [5]
- (b) चीनी उद्योग में गन्ने का रस निकालने की प्रक्रिया का वर्णन कीजिए। [3]
- (c) हल्दी के दो उपयोग लिखिए। [2]
6. (a) आहार पिरामिड को परिभाषित कीजिए और इसके महत्व का वर्णन कीजिए। [5]
- (b) फलों और सब्जियों में उपस्थित रंग के रंजकों की सूची तैयार कीजिए। [3]
- (c) विभिन्न पर्यावरणीय संदूषक कौन-से हैं ? [2]
7. (a) खाद्य विषाक्तता क्या है ? सोदाहरण व्याख्या कीजिए। [4]
- (b) फलों और सब्जियों से तैयार किए गए किन्हीं छह प्रसंस्कारित उत्पादों को सूचीबद्ध कीजिए। [3]
- (c) फलों और सब्जियों की कटाई-तुड़ाई उपरांत उपचार के लिए पूर्व-शीतलन क्यों अनिवार्य है ? पूर्व-शीतलन की विधियों की सूची बनाइए। [3]

8. निम्नलिखित में से किन्हीं चार पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए :  
[4×2½=10]

- (a) खाद्य पदार्थों में प्रयोग किए जाने वाले प्रतिसूक्ष्मजीवी एजेंट
- (b) उच्च दबाव प्रौद्योगिकी
- (c) स्वच्छता
- (d) गुणवत्ता नियंत्रण
- (e) अवशिष्ट विश्लेषण
- (f) टी क्यू एम

----- x -----