

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

**Term-End Examination**

**February, 2021**

**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 : *10×1=10*

- (a) Food Technology
- (b) Shelf Life
- (c) Bacteria
- (d) Angle of Repose
- (e) Climacteric Fruit
- (f) Food Pyramid
- (g) Canning
- (h) Waxing of Fruit
- (i) Rickets
- (j) Food Adulteration
- (k) Mycotoxin
- (l) Antibiotic

**2.** (a) Give an example of each of the following : *5×1=5*

- (i) Monosaccharide
- (ii) Macromineral

- (iii) Fat rich product obtained from milk
  - (iv) By-product from rice husk
  - (v) Toxin in animal foods
- (b) Give significance of lipids in foods. 5
- 3.** (a) Write the functions of any five minerals in foods. 5
- (b) Discuss the different categories of standards for food product quality. 5
- 4.** (a) What are the advantages of HACCP ? 2
- (b) Highlight the need of residue analysis. 5
- (c) Explain nutrition labelling. 3
- 5.** Write short notes on the following :  $2 \times 5 = 10$
- (a) Precooling
- (b) Environmental Contaminants
- 6.** (a) Why is grading of grains important before processing ? 5
- (b) Give characteristics of an ideal storage structure for grains. 5
- 7.** (a) Enumerate the methods for retention of nutrients during processing and storage. 5
- (b) Discuss the methods used for preservation of eggs. 5
- 8.** What is parboiling ? Explain the process in detail. 10

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

सत्रांत परीक्षा

फरवरी, 2021

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. निम्नलिखित में से किन्हीं **दस** को परिभाषित कीजिए :  $10 \times 1 = 10$

- (क) खाद्य प्रौद्योगिकी
- (ख) निधानी जीवन
- (ग) जीवाणु
- (घ) घर्षण-कोण
- (ङ) जलवायुवीय फल
- (च) खाद्य पिरामिड
- (छ) डिब्बाबंदी
- (ज) फलों पर मोम का लेपन
- (झ) रिकेट्स
- (ञ) खाद्य अपमिश्रण
- (ट) माइकोटॉक्सिन
- (ठ) ऐन्टिबायोटिक

2. (क) निम्नलिखित में से प्रत्येक का एक-एक उदाहरण दीजिए :

$5 \times 1 = 5$

- (i) मोनोसैकराइड
- (ii) स्थूल-खनिज-तत्त्व

- (iii) दूध से प्राप्त होने वाली वसा से भरपूर उत्पाद  
 (iv) धान की भूसी के उपोत्पाद  
 (v) पशु खाद्य-पदार्थों में टॉक्सिन
- (ख) खाद्य-पदार्थों में लिपिड्स के महत्त्व बताइए । 5
3. (क) खाद्य-पदार्थों में किन्हीं पाँच खनिज-तत्त्वों के प्रकार्य लिखिए । 5
- (ख) खाद्य उत्पाद गुणवत्ता संबंधी मानकों की विभिन्न श्रेणियों की चर्चा कीजिए । 5
4. (क) हैस्प (HACCP) के लाभ क्या हैं ? 2
- (ख) अवशिष्ट विश्लेषण की आवश्यकता पर प्रकाश डालिए । 5
- (ग) पोषण लेबलन की व्याख्या कीजिए । 3
5. निम्नलिखित पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए :  $2 \times 5 = 10$
- (क) प्रिकूलिंग  
 (ख) पर्यावरणीय संदूषक
6. (क) प्रसंस्करण से पहले खाद्यान्नों का वर्गीकरण क्यों महत्त्वपूर्ण होता है ? 5
- (ख) खाद्यान्नों के लिए एक आदर्श भंडारण संरचना की विशेषताएँ लिखिए । 5
7. (क) प्रसंस्करण और भंडारण के दौरान पोषक-तत्त्वों को कायम रखने की विधियाँ लिखिए । 5
- (ख) अंडों के परिरक्षण के लिए प्रयुक्त विधियों की चर्चा कीजिए । 5
8. उसनन (उबला हुआ) क्या है ? इस प्रक्रिया की सविस्तार व्याख्या कीजिए । 10