

No. of Printed Pages : 7

BPVI-006

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

Term-End Examination

December, 2021

**BPVI-006 : FOOD PROCESSING AND
ENGINEERING—II**

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

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

1. (a) Explain *three* types of heat transfer system. 5
- (b) Describe the factors affecting heat penetration into the food. 5
2. (a) What are the *three* important types of packaging ? State few examples of each. 5

- (b) Describe in brief the types of heat exchangers. 5
3. (a) What are the basic differences between a controlled atmosphere and a modified atmosphere storage ? 5
- (b) Write short notes on the following :
2.5×2=5
 - (i) Microwave heating
 - (ii) Ohmic heating
4. (a) Define water activity. How is it useful in controlling food spoilage ? 5
- (b) Describe the plastic containers and how they are manufactured. 5
5. (a) How are peels removed from fruits and vegetables ? 5
- (b) What is the principle of evaporative cooling ? How does it enhance the storage life of fresh produce ? 5
6. (a) Explain symptoms of chilling injury and enlist *five* fruits which are sensitive to chilling injury. 6

P. T. O.

- (b) Write the full form of the following : 4
- (i) PP
- (ii) PVC
- (iii) EPS
- (iv) PC
7. (a) Describe food fortification. 5
- (b) What are the beneficial aspects of food irradiation ? 5
8. (a) Enlist fruits and vegetable wastes obtained during processing. 5
- (b) What are the properties of glass containers ? 5

BPVI-006

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर . 2021

बी.पी.वी.आई.-006 : खाद्य प्रसंस्करण और
अभियांत्रिकी-II

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

1. (क) ऊष्मा अंतरण प्रणाली के तीन प्रकारों का वर्णन
कीजिए। 5

(ख) खाद्य पदार्थ में ऊष्मा प्रवेश को प्रभावित करने
वाले कारकों का वर्णन कीजिए। 5

2. (क) पैकेजिंग के तीन महत्वपूर्ण प्रकार कौन-से हैं ?
प्रत्येक के कछ उदाहरण दीजिए। 5
- (ख) ऊष्मा विनियामकों के प्रकारों का संक्षेप में वर्णन
कीजिए। 5
3. (क) नियंत्रित वायमंडलीय भंडारण और परिवर्तित
वायमंडलीय भंडारण के बीच बनियादी अन्तर क्या
हैं ? 5
- (ख) निम्नलिखित पर संक्षिप्त नोट लिखिए : $2.5 \times 2 = 5$
- (i) माइक्रोवेव हीटिंग
- (ii) ओमी हीटिंग
4. (क) जल क्रिया की परिभाषा दीजिए। खाद्य विकृति
को नियंत्रित करने में यह कैसे उपयोगी है ? 5
- (ख) प्लास्टिक के डिब्बों का वर्णन कीजिए और
बताइए कि इन्हें कैसे बनाया जाता है। 5

5. (क) फलों एवं सब्जियों से छिलके कैसे उतारे जाते
हैं ? 5
- (ख) वाष्पनिक कलिंग का सिद्धान्त क्या है ? ताजे
उत्पाद के भंडारण जीवन को यह कैसे
बढाता है ? 5
6. (क) द्रतशीतन क्षति के लक्षणों का वर्णन कीजिए और
ऐसे पाँच फलों की सची बनाइए जो
द्रतशीतन के प्रभाव से तरन्त क्षतिग्रस्त हो सकते
हैं। 6
- (ख) निम्नलिखित के परे नाम लिखिए : 4
- (i) पी. पी.
- (ii) पी. वी. सी.
- (iii) ई. पी. एस.
- (iv) पी. सी.

7. (क) खाद्य पौष्टिकीकरण का वर्णन कीजिए। 5
(ख) खाद्य किरणन के लाभप्रद पहल क्या हैं ? 5
8. (क) फलों एवं सब्जियों के प्रसंस्करण से प्राप्त
अवशिष्टों की सची बनाइए। 5
(ख) काँच के डिब्बों के गणधर्म क्या हैं ? 5