

No. of Printed Pages : 6

BPVI-004

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

Term-End Examination

December, 2023

**BPVI-004 : FOOD PROCESSING AND
ENGINEERING-I**

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

Note : (i) Attempt any **five** questions.

(ii) All questions carry equal marks.

1. Write short notes on any **four** of the following terms : 4×2.5=10

- (a) Free water
- (b) CAP
- (c) Pasteurization
- (d) Ergonomics
- (e) BOD

P. T. O.

2. (a) Describe the principle behind shelf-life extension through refrigeration. 5
- (b) Define evaporation. Name different types of evaporators. 5
3. (a) Give the importance of water in food system. Enlist the different moisture measurement techniques. 5
- (b) Define grading. Enlist *four* different characteristics of food that are used for its separation from unwanted materials. 5
4. (a) Draw a flow diagram of a simple distribution system for a consumer goods. 2
- (b) Define primary, secondary and tertiary packaging. 3
- (c) Name *three* mills used for size reduction of dry foods. 3
- (d) List out factors which affect efficiency of milling. 2
5. (a) Define "Quality". Give the factors influencing quality. 5
- (b) Enumerate *five* requirements of a good packaging material/container. 5

6. (a) What is sugar ? Give the role of sugar in food system. 5
- (b) List out the steps involved in preparation of Jelly. 5
7. (a) Give a flow diagram for preparation of lemon pickle using oil as preservative. 5
- (b) What is Tomato Puree ? How is it prepared ? 5
8. (a) List out the advantages of a good plant layout. 5
- (b) What are the main reasons for down time ? 5

BPVI-004

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2023

बी.पी.वी.आई.-004 : खाद्य प्रसंस्करण और
अभियांत्रिकी-I

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : (i) किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

(ii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. निम्नलिखित में से किन्हीं चार पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ
लिखिए : 4×2.5=10

(क) मुक्त जल

(ख) सी. ए. पी.

(ग) पाश्चुरीकरण

(घ) बलविज्ञान (एर्गोनॉमिक्स)

(ङ) बी.ओ.डी.

2. (क) प्रशीतन के माध्यम से भंडारण क्षमता बढ़ाने से संबंधित सिद्धान्त का वर्णन कीजिए। 5
- (ख) वाष्पीकरण को परिभाषित कीजिए। वाष्पकों के विभिन्न प्रकारों के नाम लिखिए। 5
3. (क) खाद्य प्रणालियों में पानी के महत्व को स्पष्ट कीजिए। नमी मापने की विभिन्न तकनीकों को सूचीबद्ध कीजिए। 5
- (ख) श्रेणीकरण को परिभाषित कीजिए। खाद्य पदार्थ के उन चार विभिन्न लक्षणों को सूचीबद्ध कीजिए जिन्हें अवांछनीय सामग्री से पृथक करने के लिए उपयोग में लाया जाता है। 5
4. (क) उपभोक्ता वस्तुओं की साधारण वितरण प्रणाली का प्रवाह आरेख बनाइए। 2
- (ख) प्राथमिक, द्वितीयक और तृतीयक पैकेजिंग को परिभाषित कीजिए। 3
- (ग) शुष्क खाद्य पदार्थों के आकार को घटाने के लिए उपयोग की जाने वाली तीन मिलों के नाम लिखिए। 3
- (घ) मिलिंग की दक्षता को प्रभावित करने वाले कारकों की सूची बनाइए। 2

5. (क) 'गुणवत्ता' को परिभाषित कीजिए। गुणवत्ता को प्रभावित करने वाले कारक लिखिए। 5
- (ख) खाद्य पदार्थों को पैक करने वाली सामग्री/कंटेनरों की पाँच आवश्यकताओं का उल्लेख कीजिए। 5
6. (क) शर्करा क्या है ? खाद्य प्रणाली में शर्करा की भूमिका का उल्लेख कीजिए। 5
- (ख) जैली मार्मलेड के निर्माण से संबंधित चरणों की सूची बनाइए। 5
7. (क) परिरक्षक के रूप में तेल का उपयोग करते हुए नीबू का अचार बनाने की विधि का प्रवाह आरेख बनाइए। 5
- (ख) टमाटर की प्यूरी क्या है ? इसे किस प्रकार बनाया जाता है ? 5
8. (क) अच्छे संयंत्र खाके के लाभों की सूची बनाइए। 5
- (ख) डाउन टाइम के मुख्य कारक क्या हैं ? 5