

00299

**DIPLOMA IN PRODUCTION OF VALUE
ADDED PRODUCTS FROM CEREALS,
PULSES AND OILSEEDS
(DPVCPO)**

Term-End Examination

June, 2013

BPVI-031 : FOOD FUNDAMENTAL

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : Attempt any five questions.

-
-
1. (a) How is colour measured in foodstuffs ? 8
Explain.
 - (b) Name the instruments used to measure 2
texture of foods.
 2. (a) What is parboiling ? 2
 - (b) How would you calculate the milling 8
parameters of rice ?
 3. (a) Describe various chemical hazards in foods. 7
 - (b) What are the different ways of controlling 3
mycotoxins ?

4. Discuss the functions and deficiency disorders of : 10
- (a) Vitamin B₁₂ (b) Calcium
(c) Fats (d) Vitamin A
5. (a) Name industrial dryers used in food industry. 6
(b) Name a few types of evaporators. 4
6. (a) What are the various factors responsible for selection of suitable packaging materials ? 7
(b) Name any three types of paper used for food packaging. 3
7. (a) What is controlled and modified atmospheric storage ? 7
(b) Name the classes of pneumatic separators. 3
8. Write short notes on *any five* : 10
- (a) Test weight
(b) Rancidity
(c) Glycolysis cycle
(d) Ohm's law
(e) Homogenization
(f) Aseptic packaging
-

अनाजों, दालों एवं तिलहनों से मूल्यसंवर्धित उत्पादों
के उत्पादन में डिप्लोमा कार्यक्रम (डी.पी.वी.सी.पी.ओ.)

सत्रांत परीक्षा

जून, 2013

बी.पी.वी.आई.-031 : खाद्य के मूल सिद्धांत

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

1. (a) खाद्यपदार्थों में रंग कैसे मापा जाता है? वर्णन कीजिए। 8
(b) खाद्यपदार्थों की संरचना (बनावट) को मापने के यंत्रों (instruments) के नाम लिखिए। 2
2. (a) उसनन क्या है? 2
(b) चावल के पिसाई प्राचलों को आप कैसे परिकलित करेंगे? 8
3. (a) खाद्यपदार्थों में विविध रासायनिक खतरों का वर्णन कीजिए। 7
(b) माइकोटॉक्सिनों को नियंत्रित करने के विभिन्न तरीके कौन से हैं? 3

4. निम्नलिखित के प्रकार्यों और इनकी कमी से उत्पन्न विकारों का वर्णन कीजिए : 10
- (a) विटामिन B₁₂ (b) चूना (कैल्शियम)
(c) वसा (d) विटामिन ए
5. (a) खाद्य उद्योग में प्रयुक्त औद्योगिक शुष्ककों के नाम लिखिए। 6
(b) वाष्पकों के कुछ प्रकारों के नाम लिखिए। 4
6. (a) उचित पैकेजिंग सामग्रियों के चयन के लिए, कौन से विविध कारक उत्तरदायी हैं? 7
(b) खाद्य पैकेजिंग में प्रयुक्त पेपर के किन्हीं तीन प्रकारों के नाम लिखिए। 3
7. (a) नियंत्रित एवं परिवर्तित वायुमंडलीय भंडारण क्या है? 7
(b) वात सेपरेटर्स के वर्गों के नाम लिखिए। 3
8. किन्हीं पाँच पर संक्षेप में नोट लिखिए : 10
- (a) परीक्षण भार
(b) विकृत गंधिता
(c) ग्लाइकोलिसिस चक्र
(d) ओम का सिद्धांत
(e) समांगीकरण
(f) निर्जर्मित पैकेजिंग