

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

**Term-End Examination**

**June, 2013**

**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 terms : 1x10=10
- (a) Food Science
  - (b) Protein
  - (c) Primary processing
  - (d) Mycotoxins
  - (e) GMP
  - (f) APEDA
  - (g) PFA
  - (h) Lactose
  - (i) Aquaculture
  - (j) AGMARK
  - (k) IQF
  - (l) Pasteurization

2. (a) What are the major properties of food ? Define them. 4
- (b) What nutrients are required to our body and what are their functions ? 4
- (c) What do you understand by food evaluation ? 2
3. (a) How would you classify the food industry according to functions and major product line ? 4
- (b) What is the status of food processing in India ? Identify major problems and future scope in reference to fruits and vegetable processing industry. 4
- (c) Define the monosaccharides and disaccharides. 2
4. Give the importance of following unit operations in processing of food grains :  $2 \times 5 = 10$
- (a) Cleaning and grading
- (b) Wheat milling
- (c) Parboiling of paddy
- (d) Drying
- (e) Storage
5. (a) Name any two fruits grown in our country whose production is ranked first in the world. 2

- (b) Give two reasons for post harvest losses of fruits and vegetables. 2
- (c) List some value added products from any two fruits. 2
- (d) What do you understand by climacteric and non-climacteric fruits ? Explain with examples. 4
6. (a) Why are fruits and vegetables called protective foods ? 2
- (b) What do you understand by organic foods ? 2
- (c) Explain post harvest treatments given at farm level for fruits and vegetables. 6
7. (a) Enumerate different methods for preservation of foods. 4
- (b) Enlist the main components of quality of food products. 2
- (c) What are the nutritional changes in the food quality ? 4
8. Write short notes on *any two* of the following : 5x2=10
- (a) HACCP.
- (b) Anti-microbial agents used in food.
- (c) Clean milk production.
- (d) Nutrition labelling.
-

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2013

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. किन्हीं दस को परिभाषित कीजिए : 1x10=10
- (a) खाद्य विज्ञान
  - (b) प्रोटीन
  - (c) प्राथमिक प्रसंस्करण
  - (d) माइकोटॉक्सिन
  - (e) जी.एम.पी.
  - (f) अपेडा
  - (g) पी.एफ.ए.
  - (h) लैक्टोज
  - (i) जलकृषि
  - (j) एगमार्क
  - (k) आई.क्यू.एफ
  - (l) पास्तेरीकरण

2. (a) खाद्य पदार्थ के मुख्य गुणधर्म क्या हैं? इन्हें परिभाषित कीजिए। 4
- (b) हमारे शरीर के लिए आवश्यक पोषकतत्व कौन से हैं और इनके क्या प्रकार्य हैं? 4
- (c) खाद्य मूल्यांकन से आप क्या समझते हैं? 2
3. (a) आप खाद्य उद्योग को प्रकार्यों एवं प्रमुख उत्पाद लाइन के आधार पर कैसे वर्गीकृत करेंगे? 4
- (b) भारत में खाद्य प्रसंस्करण की स्थिति क्या है? फल एवं सब्जी संसाधन उद्योग को ध्यान में रखते हुए प्रमुख समस्याओं एवं भावी विस्तार की पहचान कीजिए। 4
- (c) मोनोसैकराइडों एवं डाइसैकराइडों को परिभाषित कीजिए। 2
4. खाद्यान्नों के प्रसंस्करण में निम्नलिखित इकाई परिचालनों के महत्व को लिखिए : 2x5=10
- (a) साफ-सफाई एवं ग्रेडिंग
- (b) गेहूँ की पिसाई
- (c) धान का उष्ण
- (d) शुष्कन
- (e) भंडारण
5. (a) हमारे देश के किन्हीं ऐसे दो फ़लों के नाम लिखिए जिनके उत्पादन में विश्व में भारत का पहला स्थान है? 2
- (b) फ़लों एवं सब्जियों की तुड़ाई के बाद की क्षतियों के दो कारण दीजिए। 2

- (c) किन्हीं दो फलों से प्राप्त कुछ मूल्य संवर्धित उत्पादों की सूची बनाइए। 2
- (d) संकटकालीन एवं गैर-संकटकालीन फलों से आप क्या समझते हैं? सोदाहरण स्पष्ट कीजिए। 4
6. (a) फलों एवं सब्जियों को सुरक्षात्मक खाद्यपदार्थ क्यों कहा जाता है? 2
- (b) जैव (organic) खाद्यपदार्थों से आप क्या समझते हैं? 2
- (c) फलों एवं सब्जियों के लिए खेत स्तर पर प्रदत्त उत्तर-तुड़ाई उपचारों को स्पष्ट कीजिए। 6
7. (a) खाद्यपदार्थों के परिरक्षण की विभिन्न विधियों की सूची बनाइए। 4
- (b) खाद्य पदार्थों की गुणवत्ता के मुख्य घटकों की सूची बनाइए। 2
- (c) खाद्य गुणवत्ता में होने वाले पोषणिक परिवर्तन कौन से हैं? 4
8. *किन्हीं दो* पर संक्षेप में नोट लिखिए : 5x2=10
- (a) हैसप
- (b) खाद्यपदार्थ में प्रयुक्त प्रति-सूक्ष्मजीवीय कर्मक
- (c) स्वच्छ दुग्ध उत्पादन
- (d) पोषण लेबलन