

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

**Term-End Examination**

**June, 2014**

**BPVI-001 : FOOD FUNDAMENTALS**

*Time : 2 hours*

*Maximum Marks : 50*

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

1. (a) Explain in brief the chemistry of carbohydrates and protein. 5+5  
(b) Describe any two food-borne diseases.
2. (a) What are the major problems of food processing industries? 5+5  
(b) What is Total Quality management?
3. (a) Draw a 'process flow chart' of improved Pulse milling. 5+5  
(b) Explain the changes occurring during storage of grain.
4. (a) Describe the chemicals and their schedule of Pre Harvest Application to enhance 'Post Harvest shelf life' of horticulture produce. 5+5

- (b) What are the Do's & Dont's of quality harvest of fruits and vegetables?
5. (a) Explain the four major factors which bring nutritional changes in food quality. **5+5**
- (b) Give one test each for determination of adulteration in tea, ghee, black pepper and rice.
6. What do you understand by Quality control of raw and processed food? Describe a few parameters. **10**
7. What is the effect of thermal processing of food on its nutrients, colour and micro-organisms? **10**
8. Write short notes on any four. **2.5x4=10**
- (a) Food Allergies
- (b) Irradiation
- (c) Permitted colours in food
- (d) Digestion of carbohydrates
- (e) Sorting, grading and sizing of fruits and vegetables

डी.वी.ए.पी.एफ.वी.

सत्रांत परीक्षा

जून, 2014

बी.पी.वी.आई.-001 : खाद्य संबंधी आधारभूत तथ्य

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

1. (क) कार्बोहाइड्रेट और प्रोटीन के रसायन का संक्षेप में वर्णन कीजिए। **5+5**  
(ख) किन्हीं दो खाद्य-जनित रोगों का वर्णन कीजिए।
2. (क) खाद्य प्रसंस्करण उद्योगों की मुख्य समस्याएं क्या हैं? **5+5**  
(ख) कुल गुणवत्ता प्रबंधन क्या है?
3. (क) संवर्धित दाल, दलाई का 'प्रक्रिया फ्लो चार्ट' बनाइए। **5+5**  
(ख) अनाज के भंडारण के दौरान उत्पन्न परिवर्तनों को स्पष्ट कीजिए।

4. (क) बागबानी उत्पाद के 'फसलोत्तर निधानी जीवन' को बेहतर बनाने के लिए रासायनिकों और कटाई पूर्व अनुप्रयोग के संबंध में इनकी समयसूची का वर्णन कीजिए। 5+5
- (ख) फलों एवं सब्जियों की गुणवत्तायुक्त कटाई के संबंध में क्या करें और क्या न करें को स्पष्ट कीजिए।
5. (क) खाद्य गुणवत्ता में पोषणिक परिवर्तन लाने वाले चार प्रमुख कारकों को स्पष्ट कीजिए। 5+5
- (ख) चायपत्ती, घी, काली मिर्च और चावल में मिलावट का पता लगाने का 1-1 परीक्षण दीजिए।
6. कच्चे एवं प्रसंस्कृत खाद्यपदार्थ की गुणवत्ता नियंत्रण से आप क्या समझते हैं? कुछ प्राचलों का वर्णन कीजिए। 10
7. खाद्य पदार्थ के ऊष्मीय (थर्मल) प्रसंस्करण का इसके पोषकतत्त्वों, रंग और सूक्ष्मजीवों पर क्या प्रभाव है? 10
8. किन्हीं चार पर संक्षेप में नोट लिखिए: 2.5x4=10
- (क) खाद्य एलर्जियाँ

(ख) किरणन

(ग) खाद्यपदार्थ में अनुमत (permitted) रंग

(घ) कार्बोहाइड्रेट का पाचन

(च) फलों एवं सब्जियों की छंटाई, वर्गीकरण एवं साइजिंग

— \*\* —