

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

Term-End Examination

June, 2016

BPVI-001 : FOOD FUNDAMENTALS

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

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

1. Explain the functions of five major Vitamins and five major Minerals for human body. 5+5
2. (a) What is the status of Food Processing in India ? 5
(b) Explain in brief the concept of Total Quality Management (TQM). 5
3. (a) Draw a flow chart for processing of oilseeds. 5
(b) Enlist important value added products from cereals, pulses and oilseeds. 5
4. Explain in brief the various products of milk available in the market. 10
5. (a) What do you understand by a Food Pyramid ? 5
(b) Explain with the help of a chart some Characteristic Traditional Foods of India. 5

00013

6. (a) Write the steps involved in 'Post Harvest Handling' of Fruits. 5
(b) Explain in brief the 'Food Borne Diseases'. 5
7. (a) Explain with the help of a table the different quality standards for fruits and vegetables. 5
(b) Explain in brief the major factors which affect 'Food Deterioration'. 5
8. Write short notes on any five : 2x5=10
(a) Pulse processing
(b) Meat processing
(c) GMP
(d) Nutritional importance of milk
(e) Importance of spices
(f) Blanching of fruits and vegetables
(g) Myco-toxins
-

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2016

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

समय : 2 घंटे

अधिकतम अंक : 50

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

1. मानव शरीर के लिए आवश्यक पाँच प्रमुख-विटामिनों और 5+5 खनिजतत्वों के प्रकार्यों का वर्णन कीजिए।
2. (a) भारत में खाद्य संसाधन (प्रसंस्करण) की स्थिति क्या 5 है?
(b) कुल गुणवत्ता प्रबंधन (टी.क्यू.एम.) की संकल्पना का 5 संक्षेप में वर्णन कीजिए।
3. (a) तिलहन प्रसंस्करण के लिए फलो चार्ट बनाइए। 5
(b) खाद्यान्नों, दालों और तिलहनों से प्राप्त महत्वपूर्ण मूल्य 5 संवर्धित उत्पादों की सूची बनाइए।
4. बाजार में उपलब्ध विविध दुग्ध उत्पादों का संक्षेप में वर्णन 10 कीजिए।
5. (a) खाद्य पिरामिड से आप क्या समझते हैं? 5
(b) भारत के कुछ विशिष्ट परंपरागत खाद्यपदार्थों को चार्ट 5 की सहायता से समझाइए।

6. (a) फलों की तुड़ई के बाद की देखभाल (संभाल) में सम्मिलित चरणों को लिखिए। 5
(b) खाद्य जनित रोगों का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 5
7. (a) फलों और सब्जियों के लिए विभिन्न गुणवत्ता संबंधी मानकों को तालिका की सहायता से समझाइए। 5
(b) खाद्य-विकृति को प्रभावित करने वाले मुख्य कारकों का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 5
8. संक्षेप में **किन्हीं पाँच** पर नोट लिखिए : **2x5=10**
- (a) दाल-प्रसंस्करण
(b) मीट-प्रसंस्करण
(c) जी.एम.पी.
(d) दूध का पोषणिक महत्व
(e) मसालों का महत्व
(f) फलों एवं सब्जियों को विवर्ण करना
(g) माइकोटॉक्सिन
-