

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

Term-End Examination

June, 2017

BPVI-001 : FOOD FUNDAMENTALS

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

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

1. Write full forms for the following : 10x1=10
- (a) L H A
 - (b) U S D A
 - (c) M P E D A
 - (d) H S C
 - (e) H P L C
 - (f) T G S E B
 - (g) A O A C
 - (h) C C P
 - (i) E I C
 - (j) M O F P I
 - (k) G M P
 - (l) T Q M

2. Fill up the blanks in the any five of the following : 5x2=10
- (a) Malabar peppers are considered best in the world due to their _____ and _____.
 - (b) Two main by products of sugarcane industry are _____ and _____.
 - (c) Tamarind pulp contain _____ acid due to which it is used as acidulant in _____.
 - (d) Tamarind seed contain a polysacchride _____ due to which it is used as _____ material in textile industry.
 - (e) As a medicine ginger is used as _____ and _____.
 - (f) Cardamom is considered as _____ of spices while pepper is considered as _____ of spices.
 - (g) Turmeric is used in curries as _____ and _____ agent.

3. Define the following : 10x1=10
- (a) Food safety
 - (b) Grading
 - (c) Gloss
 - (d) Functional Food
 - (e) Brooding
 - (f) Penetrometer
 - (g) Denaturation
 - (h) Sulphiting
 - (i) Blanching
 - (j) Abattoir

4. Write short notes on any four of the following : 4x2½=10
- (a) Codex Alimentarius
 - (b) AGMARK
 - (c) Food infection
 - (d) Climacteric fruits
 - (e) Food spoilage
 - (f) Residue analysis

5. (a) List all the Fat soluble Vitamins and explain their role (function) in human body. 2+3=5
- (b) What do you understand by HACCP ? Explain its principles. 1+4=5
6. (a) Why fruits and vegetables are called Protective Food ? Explain different methods used for assessing the maturity of fruits . 1+4=5
- (b) Discuss cleaning and grading of fruits. 5
7. (a) List different post harvest handling operation used to reduce the rate of metabolic activities in Fruits and Vegetables. 5
- (b) Discuss the antinutritional factors present in plant food. 3
- (c) Name two toxicant's present in animal food. 2
8. (a) Explain the role of different chemicals in preventing the deterioration of food. 4
- (b) Name the adulterants and their detection in the following articles. 6
- (i) Black Pepper
- (ii) Tur Dal
- (iii) Ghee
-

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2017

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. निम्नलिखित के पूरे नाम लिखिए : 10x1=10
- (a) एल एच ए
 - (b) यू एस डी ए
 - (c) एम पी ई डी ए
 - (d) एच एस सी
 - (e) एच पी एल सी
 - (f) टी जी एस ई बी
 - (g) ए ओ ए सी
 - (h) सी सी पी
 - (i) ई आई सी
 - (j) एम ओ एफ पी आई
 - (k) जी एम पी
 - (l) टी क्यू एम

2. रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए (किन्हीं पाँच) : 5x2=10

- (a) मालाबार काली मिर्च को इसकी _____ और _____ के कारण, विश्व में श्रेष्ठ माना जाता है।
- (b) गन्ना उद्योग के दो मुख्य उपोत्पाद, _____ और _____ हैं।
- (c) इमली के गुदे में _____ होने के कारण, _____ में इसका प्रयोग आम्लीकारक के रूप में किया जाता है।
- (d) इमली के बीज में _____ नामक पॉलिसैकराइड होने के कारण, वस्त्र उद्योग में इसका प्रयोग _____ के रूप में किया जाता है।
- (e) औषधि के रूप में अदरक का प्रयोग, _____ और _____ के रूप में किया जाता है।
- (f) इलायची को मसालों की _____ और काली मिर्च को मसालों का _____ माना जाता है।
- (g) हल्दी का प्रयोग करी में _____ और _____ कर्मक के रूप में किया जाता है।

3. परिभाषित कीजिए : 10x1=10

- | | |
|-------------------|-------------------------------|
| (a) खाद्य सुरक्षा | (b) श्रेणीकरण (ग्रेडिंग) |
| (c) चमक | (d) प्रकार्यात्मक खाद्यपदार्थ |
| (e) ब्रूडिंग | (f) वेधनमापी |
| (g) विकृतिकरण | (h) सल्फाइटीकरण |
| (i) विवर्ण करना | (j) वधशाला |

4. संक्षेप में किन्हीं चार पर नोट लिखिए : 4x2½=10
- कोडेक्स एलिमेन्टेरियस
 - एग्मार्क
 - खाद्य संक्रमण
 - जलवायुवीय फ़ल
 - खाद्य विकृति
 - अवशिष्ट विश्लेषण
5. (a) सभी वसा घुलनशील विटामिनों को सूचीबद्ध कीजिए और मानव देह में इनकी भूमिका (प्रकार्य) का वर्णन कीजिए। 2+3=5
- (b) हैसूप से आप क्या समझते हैं? इसके सिद्धांतों का वर्णन कीजिए। 1+4=5
6. (a) फ़लों और सब्जियों को सुरक्षात्मक खाद्यपदार्थ क्यों कहते हैं? फ़लों की परिपक्वता के निर्धारण के लिए किन विभिन्न विधियों का प्रयोग किया जाता है? वर्णन कीजिए। 1+4=5
- (b) फ़लों की साफ - सफाई और श्रेणीकरण की चर्चा कीजिए। 5
7. (a) फ़लों और सब्जियों में उपापचयी क्रियाओं की दर को कम करने में प्रयुक्त विभिन्न फसलोत्तर हस्तान (handling) संक्रियाओं को सूचीबद्ध कीजिए। 5
- (b) वानस्पतिक खाद्यपदार्थ में विद्यमान प्रतिपोषणिक कारकों की चर्चा कीजिए। 3
- (c) पशुओं से प्राप्त खाद्यपदार्थों में विद्यमान दो आविषाक्तताओं के नाम लिखिए। 2

8. (a) खाद्यपदार्थ को खराब होने से बचाने के लिए विभिन्न रासायनिकों की भूमिका का वर्णन कीजिए। 4
- (b) निम्नलिखित मर्दों में विद्यमान मिलावटी पदार्थों के नाम और इनका पता लगाने की विधि लिखिए। 6
- (i) काली मिर्च
- (ii) तुर दाल
- (iii) घी
-