

00815

BPVI-001

No of Printed Pages : 8

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

**Term-End Examination, 2019**

**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 : [1×10=10]

- (a) Nutrients needs
- (b) GMP
- (c) Pasteurization
- (d) Sorting
- (e) Lactose
- (f) Brooding
- (g) Food-borne disease

- (h) Essential oil
  - (i) Pathogens
  - (j) Maillard reaction
  - (k) Degradation
  - (l) Metabolism
2. (a) Which nutrients are required by over body and what are their functions ? [5]
- (b) Describe the digestive process. [5]
3. (a) Give full forms of the following : [5]
- (i) MFPI
  - (ii) APEDA
  - (iii) FRAC
  - (iv) NABL
  - (v) TQM
- (b) What is the status of food processing industry in India ? [5]

4. (a) Why accreditation is required ? Give the role of NABL. [5]
- (b) Name three fruits and vegetables each in whose production we rank 1st in the world. [3]
- (c) Write down about the role of sulphur-dioxide as antimicrobial agent. [2]
5. (a) Write the do's and dont's for quality harvesting of fruits and vegetables. [5]
- (b) Enumerate the important-steps in clean milk production. [5]
6. (a) Give the average composition of egg yolk and egg white. [6]
- (b) What is the need of comminution in aromatic plants ? [2]
- (c) What is the industrial use of TKP ? [2]
7. Write short notes on the following : [2½×4=10]
- (a) Health Food [5]
- (b) Designer Food [3]

- (c) Modified atmosphere Packaging
  - (d) Traditional Foods
8. (a) What are the different environmental contaminants that make the food unfit for human consumption ? [5]
- (b) Describe the benefits of hygiene and sanitation. [5]

----- x -----

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

सत्रांत परीक्षा, 2019

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. परिभाषित कीजिए (किन्हीं दस को) : [1×10=10]
- (a) पोषणिक आवश्यकताएँ
- (b) जी.एम.पी.
- (c) पैस्टच्युराइज़ीकरण
- (d) छटाई
- (e) लैक्टोज

- (f) अंडे सेना (Brooding)
- (g) खाद्य जनित रोग
- (h) सगंध तेल (Essential oil)
- (i) रोगजनक (पैथोजेनस)
- (j) मेलार्ड प्रतिक्रिया
- (k) डिग्रेडेशन
- (l) उपापचय
2. (a) हमारे शरीर के लिए आवश्यक पोषक तत्व कौन से हैं और इनके क्या प्रकार्य हैं ? [5]
- (b) पाचन प्रक्रिया का वर्णन कीजिए। [5]
3. (a) निम्नलिखित संक्षिप्तियों के पूरे नाम लिखिए। [5]
- (i) एम.एफ.पी.आई.
- (ii) अपेडा
- (iii) एफ.आर.ए.सी.
- (iv) एन.ए.बी.एल.
- (v) टी.क्यू.एम.

- (b) भारत में खाद्य प्रसंस्करण उद्योग की प्रस्थिति क्या है ? [5]
4. (a) मान्यता क्यों आवश्यक है ? एन.ए.बी.एल. की भूमिका पर प्रकाश डालिए। [5]
- (b) किन्हीं तीन फल एवं सब्जियों के नाम लिखिए जिनके उत्पादन में भारत पहले स्थान पर है ? [3]
- (c) प्रतिसूक्ष्मजीवीय कर्मकों के रूप में सल्फर-डाइऑक्साइड की भूमिका के बारे में लिखिए। [2]
5. (a) फल एवं सब्जियों की गुणवत्तायुक्त तुड़ाई के लिए क्या करें और क्या न करें ? [5]
- (b) स्वच्छ दुग्ध उत्पादन के महत्वपूर्ण चरणों की सूची बनाइए। [5]
6. (a) अंडे के पीले भाग और अंडे के सफेद भाग का औसत संयोजन दीजिए। [6]
- (b) सुगंधित पादपों में अवचूर्णन की आवश्यकता क्या है ? [2]
- (c) टी के पी का औद्योगिक उपयोग क्या है ? [3]
7. संक्षेप में नोट लिखिए : [2½×4=10]
- (a) स्वास्थ्यदायक (हेल्थ) खाद्य पदार्थ

- (b) डिजाइनर खाद्य पदार्थ
- (c) परिवर्तित वायुमंडलीय पैकेजिंग
- (d) परंपरागत खाद्य पदार्थ
8. (a) मानव उपभोग की दृष्टि से खाद्य पदार्थ को अनुपयुक्त बनाने वाले विभिन्न पर्यावरणीय संदूषक कौन से हैं ? [5]
- (b) स्वास्थ्यकर और स्वच्छता (हाइजीन एवं सेनीटेशन) के फायदों का वर्णन कीजिए। [5]

----- x -----