

1090765

No. of Printed Pages : 6

**BPVI-006**

**DIPLOMA IN VALUE ADDED  
PRODUCTS FROM FRUITS AND  
VEGETABLES (DVAPFV)  
Term-End Examination**

**June, 2019**

**BPVI-006 : FOOD PROCESSING AND  
ENGINEERING-II**

*Time : 2 Hours*

*Maximum Marks : 50*

---

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

---

1. (a) Differentiate between collapsible and composite containers for food packaging. 5
- (b) Explain the types of food suitable for thermal processing. 5
2. (a) What are the factors that influence the rate of heat penetration into a food ? 5
- (b) Describe methods for food fortification. 5

(A-32) P. T. O.

3. (a) Differentiate between vacuum and gas packaging. 5
- (b) Explain the steps involved in aseptic processing. 5
4. (a) What do you understand by hot pack or hot fill process ? 5
- (b) Enlist the value added products obtained through microbial fermentation of fruits and vegetable wastes. 5
5. (a) Define the following : 5
- (i) By-products
- (ii) BOD
- (iii) COD
- (iv) Fruit waste
- (v) Aerobic fermentation
- (b) Describe beneficial effects of food irradiation. 5
6. (a) Enlist the unit operations involved in the canning process. 5
- (b) Name the byproducts obtained during processing of tomato and potato. 5
7. (a) Describe vapour compression refrigeration cycle. 5

(b) Write short notes on the following :  $2\frac{1}{2} \times 2 = 5$

(i) Sun-drying

(ii) Kiln dryers

8. (a) Describe the effects of irradiation on insects. 5

(b) What is chilling injury in reference to fruits and vegetables ? Write some measures to control chilling injury. 5

बी. पी. वी. आई.-006

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2019

बी. पी. वी. आई.-006 : खाद्य प्रसंस्करण और  
अभियांत्रिकी-II

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

1. (क) खाद्य पैकेजिंग के लिए संकुचनशील और संकुल  
बर्तनों में अन्तर स्पष्ट कीजिए। 5
- (ख) ऊष्मीय प्रसंस्करण के लिए उपयुक्त विभिन्न प्रकार  
के खाद्य पदार्थों का वर्णन कीजिए। 5
2. (क) खाद्य पदार्थ में ऊष्मा भेदन की दर को प्रभावित  
करने वाले कारक कौन-से हैं ? 5
- (ख) खाद्य पौष्टिकीकरण की विधियों का वर्णन  
कीजिए। 5

3. (क) निर्वात और गैस पैकेजिंग में अन्तर स्पष्ट कीजिए।  
5
- (ख) कीटाणुरहित प्रसंस्करण में सम्मिलित चरणों का वर्णन कीजिए।  
5
4. (क) उष्ण पैक या उष्ण भराव से आप क्या समझते हैं ?
- (ख) फल एवं सब्जी अवशिष्टों के सूक्ष्मजीवीय किण्वन से उत्पन्न मूल्य संवर्धित उत्पादों की सूची बनाइए।  
5
5. (क) निम्नलिखित को परिभाषित कीजिए :  
5
- (i) उपोत्पाद  
(ii) बी. ओ. डी.  
(iii) सी. ओ. डी.  
(iv) फल अवशिष्ट  
(v) वायुजीवी किण्वन
- (ख) खाद्य विकिरणन के लाभप्रद प्रभावों का वर्णन कीजिए।  
5
6. (क) डिब्बाबंदी प्रक्रिया में सम्मिलित इकाई प्रचालनों की सूची बनाइए।  
5

- (ख) टमाटर और आलू के प्रसंस्करण के दौरान उत्पन्न उपोत्पादों के नाम लिखिए। 5
7. (क) वाष्प संपीडन प्रशीतन चक्र का वर्णन कीजिए। 5
- (ख) निम्नलिखित पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए :
- $2\frac{1}{2} \times 2 = 5$
- (i) सूर्य शुष्कक
- (ii) भट्टा शुष्कक
8. (क) कीटों पर विकिरणन के प्रभावों का वर्णन कीजिए। 5
- (ख) फलों एवं सब्जियों के सम्बन्ध में द्रुतशीतन क्षति क्या है ? द्रुतशीतन क्षति को नियंत्रित करने के कुछ उपाय लिखिए। 5