

No. of Printed Pages : 8

**BPVI-001**

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

**Term-End Examination**

**June, 2020**

**BPVI-001 : FOOD FUNDAMENTALS**

*Time : 2 Hours*

*Maximum Marks : 50*

---

*Note : (i) Attempt any five questions.*

*(ii) All questions carry equal marks.*

---

---

1. Define any *ten* of the following : 1 each
- (a) Food Technology
  - (b) Geometrical Properties
  - (c) Phytochemicals
  - (d) Food Safety
  - (e) Functional Foods

P. T. O.

- (f) Paraboiling
  - (g) Sorting
  - (h) Communication
  - (i) Molasses
  - (j) Essential oils
  - (k) Denaturation
  - (l) Oxidation
  - (m) Pathogens
2. (a) What do you understand by Food Evaluation ? 5
- (b) Give the status of food processing industry in India. 5
3. (a) What are the functions of BIS and how are standards formulated ? 5
- (b) Rapid drying of grains is not recommended why ? 3
- (c) Why is sorting at farm level preferred ? 2

4. (a) Describe the salient features of total quality management. 5
- (b) Differentiate between cleaning and grading. 3
- (c) Name *four* important constituents of food. 2
5. (a) Describe various activities undertaken in post-harvest management of fruits and vegetables. 5
- (b) Give the average composition of cow milk. 3
- (c) Define pasteurization. 2
6. (a) What are the different factor that cum deteriorate the quality of fresh and processed foods ? 5
- (b) Describe different factors that can reduce the nutrients loss. 5
7. (a) What is shelf life and dating of food ? 3
- (b) Write the *seven* principles of HACCP. 7

8. Write short notes on any *four* of the following :

$2\frac{1}{2}$  each

- (a) Codex Alimentarius
- (b) Food quality assurance
- (c) Sanitation
- (d) Curing
- (e) AGMARK
- (f) Food adulteration

बी.पी.वी.आई.-001

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

सत्रांत परीक्षा  
जून, 2020

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : (i) किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

(ii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. निम्नलिखित में से किन्हीं दस को परिभाषित कीजिए :

प्रत्येक 1

(क) खाद्य प्रौद्योगिकी

(ख) ज्यामितीय गुणधर्म

- (ग) पादप-रसायन
- (घ) खाद्य सुरक्षा
- (ङ) कार्यात्मक खाद्य पदार्थ
- (च) पैराबॉयलिंग
- (छ) छँटाई
- (ज) विखंडन
- (झ) शीरा
- (ञ) सुगन्धित तेल
- (ट) डिनेचुरेशन
- (ठ) ऑक्सीकरण
- (ड) रोगाणु
2. (क) खाद्य मूल्यांकन से आप क्या समझते हैं ? 5
- (ख) भारत में खाद्य प्रसंस्करण उद्योग की स्थिति का उल्लेख कीजिए। 5

3. (क) बी. आई. एस. के कार्य क्या हैं और मानकों को किस प्रकार तैयार किया जाता है ? 5
- (ख) अनाजों के तीव्र शुष्कन की सलाह नहीं की जाती, क्यों ? 3
- (ग) खेत पर ही छँटाई को प्राथमिकता क्यों नहीं दी जाती है ? 2
4. (क) सम्पूर्ण गुणवत्ता प्रबन्ध की प्रमुख विशेषताओं का वर्णन कीजिए। 5
- (ख) साफ-सफाई और श्रेणीकरण में अन्तर स्पष्ट कीजिए। 3
- (ग) खाद्य पदार्थों के चार प्रमुख संघटकों के नाम लिखिए। 2
5. (क) फलों और सब्जियों की कटाई-तुड़ाई के उपरान्त प्रबन्धन के अन्तर्गत की जाने वाली विभिन्न गतिविधियों का वर्णन कीजिए। 5
- (ख) गाय के दूध का औसत संयोजन लिखिए। 3
- (ग) पाश्चुरीकरण को परिभाषित कीजिए। 2

6. (क) ताजे और प्रसंस्करित खाद्य पदार्थों की गुणवत्ता में गिरावट लाने वाले विभिन्न घटक कौन-से हैं ? 5
- (ख) पोषक तत्वों की हानि को कम करने वाले विभिन्न कारकों का वर्णन कीजिए। 5
7. (क) खाद्य पदार्थों का जीर्णकाल (निधानी आयु) और खाद्यकाल का निर्धारण क्या है ? 3
- (ख) हैसप (एच. ए. सी. सी. पी.) के सात सिद्धान्त लिखिए। 7
8. निम्नलिखित में से किन्हीं चार पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : प्रत्येक  $2\frac{1}{2}$
- (क) कोडेक्स एलीमेंटेरियस
- (ख) खाद्य गुणवत्ता आश्वासन
- (ग) स्वच्छता
- (घ) क्योरिंग
- (ङ) एगमार्क
- (च) खाद्य पदार्थों में मिलावट