

No. of Printed Pages : 8

BPVI-006

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

Term-End Examination

June, 2020

**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) What do you mean by Open Top Container ?

5

P. T. O.

- (b) What are the by-products from processing of banana ? 5
2. (a) What do you mean by Aseptic Packaging ? 5
- (b) Enlist fruit and vegetable waste. 5
3. (a) Describe some important by-products from fruit and vegetable wastes. 5
- (b) What are the value added products obtained from fermentative utilization of fruit and vegetable wastes ? 5
4. (a) Define the following : 1 each
- (i) BOD
 - (ii) Cider
 - (iii) COD
 - (iv) Dietary fibre
 - (v) Sterilization

- (h) Describe the equipment used for pasteurization of food. 5
5. (a) What is Chilling ? 3
- (b) Where does actual phase change take place in the refrigeration ? 3
- (c) What are the common refrigerants used in refrigerator ? Also write key elements of a refrigeration cycle. 4
6. (a) What are basic differences between a controlled atmosphere and modified atmosphere storage ? Also enumerate the methods of creating modified atmosphere conditions. 5
- (b) Describe the beneficial aspects of food irradiation. 5

7. (a) Describe factors affecting drying of foods. 5
- (b) How is a thermal process for an acid food different than that for a low acid food? 5
8. (a) Describe the types of heat exchangers. 5
- (b) List the name of unit operations involved in the canning process of food. 5

BPVI-006

फलों एवं सब्जियों से मूल्य संवर्धित उत्पादों में

डिप्लोमा (डी. वी. ए. पी. एफ. वी.)

सत्रांत परीक्षा

जून, 2020

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

अभियांत्रिकी-II

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

-
1. (क) ऊपर से खुले डिब्बे से आप क्या समझते हैं ? 5
 (ख) केले के प्रसंस्करण से कौन-से उपोत्पाद प्राप्त होते हैं ? 5
 2. (क) आपत (एसेप्टिक) पैकेजिंग से आप क्या समझते हैं ? 5

- (ख) फलों और सब्जियों के अपशिष्ट पदार्थों की सूची तैयार कीजिए। 5
3. (क) फल एवं सब्जी अपशिष्टों से प्राप्त कुछ प्रमुख उपोत्पादों का वर्णन कीजिए। 5
- (ख) फल एवं सब्जी अपशिष्टों के किण्वनशील उपयोग से कौन-से मूल्य-वर्धित उत्पाद प्राप्त होते हैं ? 5
4. (क) निम्नलिखित को परिभाषित कीजिए : प्रत्येक 1
- (i) बी. ओ. डी.
- (ii) साइडर
- (iii) सी. ओ. डी.
- (iv) आहारीय रेशा
- (v) निर्जर्मीकरण

- (ख) खाद्य पदार्थ के पाश्चुरीकरण के लिए उपयोग में लाए जाने वाले उपकरणों का वर्णन कीजिए। 5
5. (क) द्रुतशीतन क्या है ? 3
- (ख) रेफ्रीजरेशन में वास्तविक प्रावस्था परिवर्तन कहाँ होता है ? 3
- (ग) रेफ्रीजरेटरों में कौन-से सामान्य रेफ्रीजरेंट उपयोग में लाए जाते हैं ? रेफ्रीजरेशन चक्र के मूलभूत तत्व भी लिखिए। 4
6. (क) नियंत्रित वातावरण और रूपांतरित वातावरण भंडारण में मूलभूत अंतर क्या हैं ? रूपांतरित वातावरणीय स्थितियाँ सृजित करने की विधियों को परिगणित भी कीजिए। 5
- (ख) खाद्य किरणन के लाभदायक पहलुओं का वर्णन कीजिए। 5
7. (क) खाद्य पदार्थों के शुष्कन को प्रभावित करने वाले कारकों का वर्णन कीजिए। 5

(ख) अम्लीय खाद्य पदार्थ के लिए तापीय प्रक्रिया निम्न अम्लीय खाद्य पदार्थ की तापीय प्रक्रिया से किस प्रकार भिन्न है ? 5

8. (क) ऊष्मा विनिमायकों (एक्सचेन्जर्स) के विभिन्न प्रकारों का वर्णन कीजिए। 5

(ख) खाद्य पदार्थों की डिब्बाबंदी प्रक्रिया से संबंधित इकाई परिचालनों के नामों की सूची तैयार कीजिए। 5