

**DIPLOMA IN PRODUCTION OF VALUE
ADDED PRODUCTS FROM CEREALS,
PULSES AND OILSEEDS (DPVCPO)**

Term-End Examination

June, 2022

BPVI-031 : 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 terms : *10×1=10*
- (a) Post-Harvest Management
 - (b) Aeration
 - (c) CAP storage
 - (d) Motor
 - (e) Direct Current (DC)
 - (f) Density
 - (g) Evaporation
 - (h) Specific Heat
 - (i) Clarification
 - (j) Roasting
 - (k) LLDPE
 - (l) Essential Amino Acids

- 2.** (a) Write the benefits of good post-harvest management. 5
- (b) Name factors controlling the cleaning and grading operations of grains. 5
- 3.** (a) List the important material handling devices used in grain handling industry. 4
- (b) What do you understand by modified atmosphere storage ? Mention its potential benefits. 6
- 4.** (a) Define food and mention its major constituents. 5
- (b) Mention the effects of cooking, processing and storage on nutritive values of foods. 5
- 5.** (a) What is drying process ? Mention its advantages and limitations. 5
- (b) List the important dryers used in the food industry. 5
- 6.** (a) What is solid-liquid extraction ? Give three examples. 4
- (b) Give the names of twelve packaging materials. 6

7. (a) What is “Retort Packaging” ? Indicate the important structure of packaging materials used in Retort Packaging. 5
- (b) List out various sources of biological hazards. 5
8. Write short notes on any **two** of the following : 5+5
- (a) Foodborne diseases
- (b) HACCP
- (c) Food Labelling
-

अनाजों, दालों एवं तिलहनों से मूल्य संवर्धित उत्पादों के
उत्पादन में डिप्लोमा कार्यक्रम (डी.पी.वी.सी.पी.ओ.)

सत्रांत परीक्षा

जून, 2022

बी.पी.वी.आई.-031 : खाद्य के मूल सिद्धांत

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

1. निम्नलिखित में से किन्हीं दस पदों को परिभाषित
कीजिए :

10×1=10

- (क) कटाई के बाद प्रबंधन
- (ख) वायु संचारण
- (ग) सी.ए.पी. संग्रहण
- (घ) मोटर
- (ङ) प्रत्यक्ष धारा (डी.सी.)
- (च) घनत्व
- (छ) वाष्पन
- (ज) विशिष्ट ऊष्मा
- (झ) निर्मलन
- (ञ) भूनना (रोस्टिंग)
- (ट) एल.एल.डी.पी.ई.
- (ठ) अनिवार्य ऐमीनो अम्ल

2. (क) अच्छे कटाई के बाद के प्रबंधन के लाभ लिखिए । 5
- (ख) अनाज की सफाई और श्रेणीकरण संबंधी कार्यों को नियंत्रित करने वाले कारकों के नाम बताइए । 5
3. (क) अनाज हस्तन (संचालन) उद्योग में प्रयोग होने वाले ज़रूरी सामग्री हस्तन (संचालन) साधनों की सूची तैयार कीजिए । 4
- (ख) संशोधित वातावरण संग्रहण से आप क्या समझते हैं ? इसके संभावित लाभों का उल्लेख कीजिए । 6
4. (क) आहार को परिभाषित कीजिए और इसके प्रमुख घटकों का उल्लेख कीजिए । 5
- (ख) खाद्य पदार्थों के पोषण मूल्यों पर पकाने, प्रसंस्करण और भंडारण के प्रभावों का उल्लेख कीजिए । 5
5. (क) शुष्कन प्रक्रिया क्या है ? इसके लाभ और सीमाओं का उल्लेख कीजिए । 5
- (ख) खाद्य उद्योग में इस्तेमाल होने वाले प्रमुख शुष्कित्रों की सूची तैयार कीजिए । 5
6. (क) ठोस-द्रव निष्कर्षण क्या है ? इसके तीन उदाहरण दीजिए । 4
- (ख) बारह पैकेजिंग सामग्रियों के नाम लिखिए । 6

7. (क) “रिटॉर्ट पैकेजिंग” क्या है ? रिटॉर्ट पैकेजिंग में प्रयोग होने वाली पैकेजिंग सामग्रियों की प्रमुख संरचना का संकेत कीजिए । 5
- (ख) जैविक संकटों के विभिन्न स्रोतों की सूची तैयार कीजिए । 5
8. निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : 5+5
- (क) खाद्य-वाहित रोग
- (ख) एच.ए.सी.सी.पी.
- (ग) खाद्य पदार्थों का लेबलीकरण
-