

No. of Printed Pages : 6

**BPVI-031**

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

**Term-End Examination**

**June, 2023**

**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 :  $1 \times 10 = 10$ 
  - (a) Post Harvest Management
  - (b) Aeration
  - (c) Grading
  - (d) CAP storage
  - (e) Power

**P. T. O.**

- (f) Alternating Current (AC)
  - (g) Single Effect Evaporator
  - (h) Tear Resistance
  - (i) Coextrusion in packaging
  - (j) Billet
  - (k) FFS
  - (l) Hermetic seal
2. (a) Give the benefits of post harvest management. 5
- (b) Name any *two* machines that do not have moving parts. Write their working principle. 1+4
3. (a) What is Centrifugal Force ? Give *two* examples of centrifugal force. 2+2
- (b) Describe Shaft and Coupling. 6
4. (a) Draw a schematic diagram of a double effect evaporator. 4
- (b) Enumerate the factors affecting drying process. 6

5. (a) Give the basic functions of food additives. 5  
(b) Explain the functioning of Freeze dryer. 3  
(c) How can you evaluate a food ? 2
6. (a) Enumerate any *four* important cereals, pulses and oilseeds. 4  
(b) Describe glycolysis cycle. 6
7. (a) Explain important physical, chemical and sensory attributes of cereals, pulses and oilseeds for value addition. 6  
(b) Define Adulteration. Write any *two* adulterants in cereals, pulses and oilseeds. 4
8. (a) Give the sources of biological hazard. 5  
(b) Enumerate the factors causing food deterioration. 5

**BPVI-031**

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2023

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

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 शब्दों को परिभाषित कीजिए : 1×10=10
- (क) कटाई उपरान्त प्रबन्धन
- (ख) वायु संचारण
- (ग) श्रेणीबद्ध करना
- (घ) सी. ए. पी. संग्रहण

- (ड) शक्ति
- (च) एकान्तरी धारा
- (छ) एकल प्रभाव वाष्पित्र
- (ज) विदारण प्रतिरोधक
- (झ) पैकेजिंग में सहबहिर्वेशन
- (ञ) बिलैट
- (ट) एफ. एफ. एस.
- (ठ) वायुबंद सील
2. (क) कटाई उपरान्त प्रबन्धन के लाभ लिखिए। 5
- (ख) उन दो मशीनों के नाम लिखिए जिनके चलित भाग नहीं होते हैं। उनके कार्य सिद्धान्त लिखिए।
- 1+4
3. (क) अपकेन्द्री बल क्या है ? अपकेन्द्री बल के दो उदाहरण लिखिए। 2+2
- (ख) शाफ्ट और कपलिंग का वर्णन कीजिए। 6
4. (क) द्वि-प्रभाव वाष्पित्र का आरेखी चित्र बनाइए। 4
- (ख) शुष्कन प्रक्रिया को प्रभावित करने वाले कारकों का उल्लेख कीजिए। 6

5. (क) खाद्य योगज के मूलभूत कार्य लिखिए। 5
- (ख) हिम शुष्कित्र की कार्य-प्रणाली की व्याख्या कीजिए। 3
- (ग) आप खाद्य पदार्थ का मूल्यांकन किस प्रकार कर सकते हैं ? 2
6. (क) किन्हीं चार महत्वपूर्ण अनाजों, दालों एवं तिलहनों को परिगणित कीजिए। 4
- (ख) ग्लाइकोलिसिस चक्र का वर्णन कीजिए। 6
7. (क) मूल्य-वर्धन के लिए अनाजों, दालों और तिलहनों के भौतिक, रासायनिक और संवेदी गुणों की व्याख्या कीजिए। 6
- (ख) अपमिश्रण को परिभाषित कीजिए। अनाजों, दालों एवं तिलहनों के कोई दो अपमिश्रक लिखिए। 4
8. (क) जैविक संकट के स्रोत लिखिए। 5
- (ख) खाद्य पदार्थ किन घटकों के कारण विकृत हो जाते हैं ? उल्लेख कीजिए। 5