

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

Term-End Examination

00360

June, 2015

BPVI-031 : FOOD FUNDAMENTAL

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 terms : **10x1=10**
- (a) Cereals
 - (b) Aeration
 - (c) Grading
 - (d) Pulse Crops
 - (e) Straters
 - (f) Laminar flow
 - (g) Multiple effects
 - (h) Emulsification
 - (i) Food Additives
 - (j) Essential Amino Acids
 - (k) Milling
 - (l) Mycotoxins

- | | | |
|----|---|---|
| 2. | (a) What are the benefits of good post harvest management ? | 5 |
| | (b) Name factors controlling the cleaning operations of grains. | 5 |
| 3. | (a) Give examples of traditional and improved storage structure for grain storage. | 4 |
| | (b) What are the potentials of modified atmosphere storage ? | 2 |
| | (c) What are the main sources of infestation in storage ? | 4 |
| 4. | (a) Define the evaporation process. List the different types of evaporators used in food processing industry. | 5 |
| | (b) Define the drying process. List the important dryers used in food industry. | 5 |
| 5. | (a) What is an "unit operation" ? Give examples of a few unit operations in food processing. | 5 |
| | (b) What are the five important properties of aluminium foil ? | 5 |
| 6. | (a) Define food and its constitutes. | 5 |
| | (b) What are the recent trends in food processing and preservation ? | 5 |
| 7. | (a) What are the major functions of carbohydrate, protein and fats ? | 6 |
| | (b) Define adulteration and identify some possible adulterants in cereals, pulses and oilseeds. | 4 |

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

(a) HACCP

2x5=10

(b) Food Quality Assurance

(c) Hygiene and sanitation

(d) Food borne diseases

(e) Textural properties

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2015

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

समय : 2 घंटे

अधिकतम अंक : 50

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

(ii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. निम्नलिखित को परिभाषित कीजिए (कोई दस) : $10 \times 1 = 10$
- खाद्यान्न
 - वातन (एरिएशन)
 - वर्गीकरण
 - दलहनी फसलें
 - स्ट्रेटर्स
 - स्तरीय प्रवाह
 - बहु प्रभाव
 - पायसीकरण
 - खाद्य योगज
 - अनिवार्य एमिनो अम्ल
 - पिसाई/टलना
 - सूक्ष्म विषालुता (माईकोटाक्सिन)

2. (a) अच्छे फसलोत्तर प्रबंधन के क्या लाभ हैं? 5
 (b) अनाजों की साफ़-सफ़ाई के परिचालन को नियंत्रित करने वाले तथ्यों का नाम लिखिए। 5
3. (a) खाद्यान्न भंडारण की परम्परागत और संवर्धित भंडारण संरचनाओं के उदाहरण दीजिए। 4
 (b) संवर्धित और वायुमंडलीय भंडार गृहों की क्षमताएं क्या हैं? 2
 (c) भंडारण में संदूषण के मुख्य स्रोत कौन-कौन से हैं? 4
4. (a) वाष्पीकरण प्रक्रिया क्या है - स्पष्ट कीजिए। खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में प्रयोग होने वाले विभिन्न प्रकार के वाष्पकों की सूची बनाइए। 5
 (b) शुष्कन प्रक्रिया से क्या तात्पर्य है - स्पष्ट कीजिए। खाद्य उद्योग में प्रयोग होने वाले महत्वपूर्ण शुष्ककों की सूची बनाइए। 5
5. (a) इकाई परिचालन क्या है? खाद्य प्रसंस्करण के कुछ इकाई परिचालनों के उदाहरण बताइए। 5
 (b) ऐलुमिनियम पत्री (फ़ॉइल) की पाँच महत्वपूर्ण विशेषताएं कौन-कौन सी हैं? 5
6. (a) भोजन और इसके संघटकों को परिभाषित कीजिए। 5
 (b) खाद्य प्रसंस्करण और परिरक्षण की नवीनतम प्रवृत्तियां क्या-क्या हैं? 5
7. (a) कार्बोहाईड्रेट, प्रोटीन और वसा के मुख्य कार्य क्या-क्या हैं? 6
 (b) मिलावट (अपमिश्रण) को परिभाषित कीजिए तथा खाद्यान्नों, दलहनों और तिलहनों की कुछ संभावित मिलावटों की पहचान कीजिए। 4

8. निम्न में से किन्हीं दो पर लघु टिप्पणी लिखिए : 2x5=10

- (a) हैसप (HACCP)
 - (b) खाद्य गुणवत्ता आश्वासन
 - (c) स्वास्थ्य और स्वच्छता
 - (d) खाद्य जनित रोग
 - (e) संरचनात्मक सम्पदाएं
-