

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

Term-End Examination

June, 2015

BPVI-001 : FOOD FUNDAMENTALS

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : All questions carry equal marks. Attempt any five questions. Write brief and to the point answers.

1. (a) What are intentional and incidental adulterants ? How can we reduce the levels of incidental adulterants ? 8
(b) State the functions of APEDA and MPEDA. 2
2. (a) What is the importance of quality control in food industry.? List the basic functions of quality control laboratory. 8
(b) What are functional foods ? 2
3. Discuss some basic problems encountered at different levels of food processing industry. 10
4. (a) List some records need to be maintained for HACCP implementation in a fruit firm. 6
(b) List the components of human digestive system. 4

00436

5. (a) Discuss some uses of by-products of fruits and vegetable processing industry. 6
(b) How does hot water treatment of fruits and vegetables help in improving their quality? 4
6. (a) How and why do grains deteriorate during storage? 6
(b) Mention different ways to reduce degradative reaction of grains. 4
7. (a) What is the importance and regulations for nutritional labelling? 6
(b) Briefly discuss the effect of thermal processing on nutrients retention in foods. 4
8. Write short notes on any five : 10
(a) Food pyramid
(b) Washing of fruits and vegetables
(c) Food allergies
(d) Food quality assurance
(e) ISO
(f) Segments of food industry
-

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

सत्रांत परीक्षा

जून, 2015

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

समय : 2 घंटे

अधिकतम अंक : 50

नोट : सभी प्रश्नों के अंक समान हैं। कोई पाँच प्रश्न हल करें। प्रश्नों के उत्तर संक्षेप में और सटीक दें।

1. (a) जान बूझकर प्रयुक्त किए जाने वाले और संयोगवश इस्तेमाल होने वाले संदूषक कौन से हैं? हम संयोगवश होने वाले संदूषकों के स्तर को कैसे कम कर सकते हैं? 8
(b) ऐपीडा और मैपीडा के कार्य बताएँ। 2
2. (a) खाद्य उद्योग में गुणवत्ता नियंत्रण का क्या महत्व है? गुणवत्ता नियंत्रण प्रयोगशाला के मूल कार्यों की सूची बनाइए। 8
(b) क्रियात्मक खाद्य पदार्थ क्या हैं? 2
3. खाद्य प्रसंस्करण उद्योग के विभिन्न स्तरों पर आने वाली कुछ मूल समस्याओं की चर्चा कीजिए। 10
4. (a) फल फर्म में एच.ए.सी.सी.पी. के कार्यान्वयन के लिए रखे जाने वाले कुछ रिकार्डों की सूची बनाइए। 6
(b) मानव पाचन तंत्र के विभिन्न घटकों की सूची दीजिए। 4

5. (a) फल और सब्जी प्रसंस्करण उद्योग के उपोत्पादों के कुछ उपयोगों की संक्षेप में चर्चा कीजिए। 6
- (b) फलों और सब्जियों का तप्त जल में उपचार उनकी गुणवत्ता को सुधारने में किस प्रकार सहायक है? 4
6. (a) भंडारण के दौरान अनाज क्यों और कैसे खराब हो जाता है? 6
- (b) अनाजों में अपघटनशील प्रतिक्रियाओं को कम करने के विभिन्न तरीके बताइए। 4
7. (a) पोषणिक लेबलीकरण का क्या महत्व है और इसके क्या विनियम हैं? 6
- (b) खाद्य पदार्थों में पोषक तत्वों के बने रहने पर तापीय प्रसंस्करण के प्रभाव की संक्षेप में चर्चा कीजिए। 4
8. **किन्हीं पाँच पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए :** 10
- (a) खाद्य पिरामिड
- (b) फलों और सब्जियों को धोना
- (c) आहारजनित एलर्जियाँ
- (d) खाद्य गुणवत्ता आश्वासन
- (e) आई.एस.ओ.
- (f) खाद्य उद्योग के घटक
-