

**DIPLOMA IN VALUE ADDED PRODUCTS
FROM FRUITS AND VEGETABLES
(D.V.A.P.F.V.)**

Term-End Examination

December, 2011

BPVI-001 : FOOD FUNDAMENTALS

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : *Attempt any five questions.*

1. Describe the nutrients required for our body and what are their functions ? 10
2. (a) What are the main causes of food spoilage and their effects ? 5
(b) How are the Food Industries segmented ? 5
3. (a) What are the general characteristics of milk ? 5
(b) What are different milk products obtained from milk processing ? 5
4. (a) What do you mean by Poultry Management ? Describe in brief. 5
(b) What are different foods ? Describe in brief the importance of fruits and vegetables. 1+4=5

5. (a) What are anti-nutritional factors in plant foods ? 5
- (b) Describe a test each for detection of food adulteration in Black Pepper and Corriander. 5
6. Describe anti-microbial agents used in food. 10
7. Describe in brief the chemical and microbial characteristics of fruits and vegetables. 5+5=10
8. Write short notes on *any four* : 2.5x4=10
- (a) Fruits Products Order (FPO)
 - (b) Fish Processing
 - (c) Cereal Processing
 - (d) Food Pyramid
 - (e) Packaging of Processed Food Products
 - (f) Cold Storage for Fresh Produce
-

फलों एवं सब्जियों के मूल्य संवर्धित उत्पादों
के उत्पादन पर आधारित डिप्लोमा (डी.वी.ए.पी.एफ.वी.)

सत्रांत परीक्षा
दिसंबर, 2011

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

1. हमारे शरीर के लिए आवश्यक पोषक तत्व कौन से हैं और इनके क्या कार्य हैं? स्पष्ट कीजिए। 10
2. (a) खाद्य विकृति के मुख्य कारणों एवं इनके प्रभावों को स्पष्ट कीजिए। 5
(b) खाद्य उद्योगों को खंडों में किस प्रकार बाँटा जाता है? 5
3. (a) दूध की सामान्य विशेषताएं क्या हैं? 5
(b) दुग्ध प्रसंस्करण से प्राप्त विभिन्न दुग्ध उत्पाद कौन से हैं? 5

4. (a) कुक्कुट प्रबंधन से आप क्या समझते हैं? संक्षेप में स्पष्ट कीजिए। 5
- (b) विभिन्न प्रकार के खाद्य पदार्थ कौन से हैं? फलों एवं सब्जियों के महत्व को संक्षेप में स्पष्ट कीजिए। 1+4=5
5. (a) पादप खाद्यपदार्थों में प्रतिपोषणिक कारक कौन से हैं? 5
- (b) काली मिर्च और धनियाँ में से प्रत्येक में खाद्य अपमिश्रण का पता लगाने के परीक्षणों को स्पष्ट कीजिए। 5
6. खाद्यपदार्थ में प्रयुक्त प्रति-सूक्ष्मजीवीय कर्मकों को स्पष्ट कीजिए। 10
7. फलों एवं सब्जियों की रासायनिक एवं सूक्ष्मजीवीय विशेषताओं को संक्षेप में स्पष्ट कीजिए। 5+5=10
8. **किन्हीं चार** पर संक्षेप में नोट लिखिए : 2.5x4=10
- (a) फल उत्पाद आदेश (एफ. पी. ओ.)
- (b) मछली प्रसंस्करण
- (c) खाद्यान्न (cereal) प्रसंस्करण
- (d) खाद्य पिरामिड (Food Pyramid)
- (e) प्रसंस्कृत खाद्य उत्पादों की पैकेजिंग
- (f) ताजे उत्पाद हेतु शीत भंडारण