

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

**Term-End Examination**

**December, 2025**

**BPVI-001 : FOOD FUNDAMENTALS**

*Time : 2 Hours*

*Maximum Marks : 50*

---

**Note :** Attempt any *five* questions. All questions carry equal marks.

---

- 
- |                                                                                       |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1. (a) What is Food Quality Assurance ?                                               | 5  |
| (b) Explain the process of milling of pulses.                                         |    |
|                                                                                       | 5  |
| 2. Describe about various vitamins in food, their sources and functions.              | 10 |
| 3. What is the role of <i>Codex Alimentarius</i> and AGMARK in the food regulations ? | 10 |

4. (a) What are the requirements for the proper storage of grains ? 5  
(b) Describe tamarind processing. 5
5. Explain the various factors which affect food spoilage. 10
6. Describe the various oil extraction methods. 10
7. (a) Write the types of enzymes and their role in food deterioration. 5  
(b) What are the principles of food preservation ? 5
8. Write short notes on the following :  $4 \times 2\frac{1}{2} = 10$ 
  - (a) Pasteurization
  - (b) Nutritional labelling
  - (c) Segments of food processing sector
  - (d) Fruit maturity index

**BPVI-001**

फलों एवं सब्जियों से मूल्य संवर्धित उत्पादों में

डिप्लोमा (डी. वी. ए. पी. एफ. वी.)

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2025

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

---

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

---

1. (क) खाद्य गुणवत्ता आश्वासन क्या है ? 5  
(ख) दलहन के मिलीकरण की प्रक्रिया की व्याख्या कीजिए। 5
2. खाद्य पदार्थों में विभिन्न प्रकार के विटामिन, उनके स्रोत और कार्यों का वर्णन कीजिए। 10
3. खाद्य पदार्थों संबंधी विनियमों में कोडेक्स एलीमेन्टेरियस और एगमार्क की क्या भूमिका है ? 10

4. (क) खाद्यान्न के समुचित भंडारण के लिए क्या आवश्यकताएँ होती हैं ? 5
- (ख) इमली के प्रसंस्करण का वर्णन कीजिए। 5
5. खाद्य विकृति को प्रभावित करने वाले विभिन्न कारकों की व्याख्या कीजिए। 10
6. विभिन्न तेल निष्कर्षण विधियों का वर्णन कीजिए। 10
7. (क) एंजाइमों के विभिन्न प्रकारों तथा खाद्य पदार्थों के ह्रास में उनकी भूमिका के बारे में लिखिए। 5
- (ख) खाद्य पदार्थों के परिरक्षण के सिद्धांत कौन-से हैं ? 5
5. निम्नलिखित पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए :  $4 \times 2\frac{1}{2} = 10$
- (क) पाश्चुरीकरण
- (ख) पोषणिक लेबल लगाना
- (ग) खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र के विभिन्न खंड
- (घ) फलों के लिए परिपक्वता सूचक

× × × × ×