

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

Term-End Examination

June, 2025

BPVI-001 : FOOD FUNDAMENTALS

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

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

1. Define any *five* of the following : 5×2=10
- (a) Carbohydrate
 - (b) Basal Metabolism
 - (c) Anemia
 - (d) Nutritional labelling
 - (e) Food flavour
 - (f) Anti-nutritional factors in food

2. Define Food Adulteration. Enlist the food adulterants. Describe the detection methods for any *two* adulterants. 10
3. (a) Write down the benefits of post-harvest management of foodgrains. 5
- (b) Explain any *two* of the following :
2.5×2=5
- (i) Grading
- (ii) Cleaning
- (iii) Waxing
- (iv) Transportation
4. (a) Enlist any *five* Export Councils related to food products. 5
- (b) Define drying. Write the limitations of sun drying. 5
5. Describe the different products and by-products of sugarcane with the help of a flowchart. 10
6. (a) What are the good hygiene practices and standards for food safety ? 5
- (b) Discuss in brief antimicrobial agents used in food. 5

7. (a) Write the important steps involved in clean milk production. 5
- (b) Enlist the names of different food standardization and certification agencies. 5
8. Write short notes on the following : 5+5
- (a) HACCP
- (b) Quality Standards

BPVI-001

फलों एवं सब्जियों से मूल्य संवर्धित उत्पादों में

डिप्लोमा (डी. बी. ए. पी. एफ. बी.)

सत्रांत परीक्षा

जून, 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. निम्नलिखित में से किन्हीं पाँच को परिभाषित कीजिए :

5×2=10

- (क) कार्बोहाइड्रेट
- (ख) आधारीय उपापचय
- (ग) रक्ताल्पता
- (घ) पोषणिक लेबल लगाना
- (ङ) खाद्य पदार्थों की सुगन्ध
- (च) खाद्य पदार्थों में प्रति-पोषक घटक

B-1015/BPVI-001

2. खाद्य पदार्थ में अपमिश्रण को परिभाषित कीजिए। खाद्य पदार्थ अपमिश्रकों की सूची तैयार कीजिए। अपमिश्रकों को पहचानने की किन्हीं दो विधियों का वर्णन कीजिए। 10
3. (क) अनाज की कटाई/तुड़ाई उपरांत प्रबंधन के लाभ लिखिए। 5

(ख) निम्नलिखित में से किन्हीं दो की व्याख्या कीजिए :

2.5×2=5

- (i) श्रेणीकरण
- (ii) सफाई
- (iii) मोम की पर्त चढ़ाना
- (iv) परिवहन
4. (क) खाद्य उत्पादों से सम्बन्धित किन्हीं पाँच निर्यात परिषदों की सूची बनाइए। 5
- (ख) शुष्कन को परिभाषित कीजिए। धूप में शुष्कन की सीमाएँ लिखिए। 5
5. फ्लोचार्ट की सहायता से गन्ने के विभिन्न उत्पादों एवं उपोत्पादों की व्याख्या कीजिए। 10

6. (क) बेहतर स्वास्थ्य सम्बन्धी स्वच्छता (hygiene) हेतु अपनाई जाने वाली क्रियाएँ तथा खाद्य सुरक्षा हेतु अपनाए जाने वाले मानक क्या हैं ? 5
- (ख) खाद्य पदार्थों में उपयोग किए जाने वाले प्रतिसूक्ष्मजीवी कर्मकों की संक्षेप में चर्चा कीजिए। 5
7. (क) स्वच्छ दूध उत्पादन में शामिल आवश्यक चरणों का वर्णन कीजिए। 5
- (ख) विभिन्न खाद्य मानकीकरण और प्रमाणन एजेंसियों के नामों की सूची तैयार कीजिए। 5
5. निम्नलिखित पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : 5+5
- (क) हैसप (एच. ए. सी. सी. पी.)
- (ख) गुणवत्ता मानक

× × × × ×