

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

**Term-End Examination**

**December, 2024**

**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) Mycotoxins
  - (b) HACCP
  - (c) Food labelling
  - (d) Water activity
  - (e) Preservation
  - (f) Carbonation
2. (a) Write briefly about the Food Quality Assurance. 5

- (b) Briefly discuss the different physical properties of food. 5
3. (a) Define the term 'Quality'. Describe the product-oriented quality of the food. 5
- (b) Describe the functions of Vitamin 'A' and 'D' in human body. 5
4. (a) Describe basal energy metabolism. 5
- (b) Write briefly about packaging. 5
5. (a) Enlist the different factors responsible for selection of ideal packaging materials. 5
- (b) Describe the nutritional importance of milk. 5
6. Write notes on the following : 2×5=10
- (a) Frozen dairy products
- (b) Product Certificate and Licensing
7. Discuss in detail about the storage of grains. 10
8. Describe the different causes of food deterioration. 10

**BPVI-001**

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

सत्रांत परीक्षा

दिसम्बर, 2024

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) कवक आविषालु तत्व
- (ख) हैसप (एच ए. सी. सी. पी.)
- (ग) खाद्य लेबल लगाना
- (घ) जल सक्रियता
- (ङ) परिरक्षण
- (च) कार्बनीकरण

2. (क) खाद्य गुणवत्ता आश्वासन के बारे में संक्षेप में  
लिखिए।

5

- (ख) खाद्य के विभिन्न भौतिक गुणों की संक्षेप में चर्चा कीजिए। 5
3. (क) 'गुणवत्ता' शब्द को परिभाषित कीजिए। खाद्य पदार्थ की उत्पादोन्मुखी गुणवत्ता का वर्णन कीजिए। 5
- (ख) मानव शरीर में विटामिन 'ए' और 'डी' के कार्यों का वर्णन कीजिए। 5
4. (क) प्रारम्भिक ऊर्जा उपापचय का वर्णन कीजिए। 5
- (ख) पैकेजिंग के बारे में संक्षेप में लिखिए। 5
5. (क) आदर्श पैकेजिंग सामग्री के चयन के लिए उत्तरदायी विभिन्न कारकों को सूचीबद्ध कीजिए। 5
- (ख) दूध के पोषणिक महत्व का वर्णन कीजिए। 5
6. निम्नलिखित पर टिप्पणियाँ लिखिए : 2×5=10
- (क) हिमीकृत डेरी उत्पाद
- (ख) उत्पाद प्रमाण-पत्र एवं लाइसेंसिंग
7. अनाज भंडारण के बारे में विस्तार से चर्चा कीजिए। 10
8. खाद्य पदार्थ में अवनति के कारणों का वर्णन कीजिए।

10

× × × × × × ×