

**DIPLOMA IN VALUE ADDED
PRODUCTS FROM FRUITS AND
VEGETABLES**

(DVAPFV)

Term-End Examination

June, 2026

BPVI-001 : FOOD FUNDAMENTALS

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

Note : (i) *Attempt any **five** questions.*

(ii) *All questions carry equal marks.*

1. (a) What are the major causes for food spoilage ? 5
- (b) What are the various segments of Food Processing Industries in India ? Highlight the problems faced by them. 5

2. Explain the various steps involved in Post Harvest Management of fruits and vegetables. 10
3. (a) Explain the importance of nutritional labelling. 5
(b) What are the various methods of food quality evaluation ? 5
4. Explain the following :
(a) Sugarcane processing 5
(b) Tamarind processing 5
5. Define BMR and explain the factors which influence the BMR. 10
6. (a) Explain briefly the process of wheat milling. 5
(b) What is blanching ? Explain its significance. 5
7. What is the role of regulatory agencies in the food sector ? Explain giving examples. 10

8. Write brief notes on the following : $4 \times 2.5 = 10$

- (a) Fruit Juices
- (b) Food Poisoning
- (c) Non-climacteric fruits
- (d) Balanced diet

BPVI-001

फलों एवं सब्जियों से मूल्य संवर्धित उत्पादों में

डिप्लोमा (डी. वी. ए. पी. एफ. वी.)

सत्रांत परीक्षा

जून, 2026

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

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : (i) किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

(ii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. (क) खाद्य विकृति के प्रमुख कारण कौन-से हैं ? 5

(ख) भारत में खाद्य प्रसंस्करण उद्योग के विभिन्न खण्ड
कौन-से हैं ? उनके द्वारा अनुभव की जा रही
समस्याओं पर प्रकाश डालिए। 5

2. फलों एवं सब्जियों के कटाई उपरांत प्रबंधन से संबंधित विभिन्न चरणों की व्याख्या कीजिए। 10
3. (क) पोषणिक लेबल लगाने के महत्व की व्याख्या कीजिए। 5
- (ख) खाद्य गुणवत्ता मूल्यांकन की विभिन्न विधियाँ कौन-सी हैं ? 5
4. निम्नलिखित की व्याख्या कीजिए :
 - (क) गन्ने का प्रसंस्करण 5
 - (ख) इमली का प्रसंस्करण 5
5. बी.एम.आर. को परिभाषित कीजिए। बी.एम.आर. पर प्रभाव डालने वाले कारकों की व्याख्या कीजिए। 10
6. (क) गेहूँ के मिलीकरण की प्रक्रिया की संक्षेप में व्याख्या कीजिए। 5
- (ख) ब्लांचिंग क्या है ? इसके महत्व की व्याख्या कीजिए। 5
7. खाद्य के क्षेत्र में नियामक एजेंसियों की क्या भूमिका है ? उपयुक्त उदाहरण देते हुए व्याख्या कीजिए। 10

8. निम्नलिखित पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए : $4 \times 2.5 = 10$

(क) फल रस

(ख) खाद्य विषाक्तता

(ग) असंकटकालीन फल

(घ) संतुलित आहार

× × × × ×