

**DIPLOMA IN VALUE ADDED
PRODUCTS FROM FRUITS &
VEGETABLES (DVAPFV)
Term-End Examination**

June, 2026

BPVI-003 : FOOD CHEMISTRY & PHYSIOLOGY

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

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

(ii) All questions carry equal marks.

1. (a) Define safety evaluation of foods.
Explain it with the help of suitable food
products and common adulterant. 5
- (b) Explain the different morphological
characteristics of fruits and
vegetables. 5

2. Describe the compositional changes during growth and ripening of fruits and vegetables. 10
3. Define carbohydrates. Write the occurrence and classification of carbohydrates. 10
4. (a) Give the classification of lipids. Also explain about the different sources of lipids. 5
(b) Explain the various properties of fats and oils. 5
5. Write about the protein classification. Also describe the properties of protein. 10
6. (a) Describe non-enzymatic browning. 5
(b) Explain in detail about the nomenclature of enzymes. 5
7. (a) Explain the role of water in foods. 5
(b) Enlist different vitamins, their sources and deficiency diseases. 5

8. (a) Write the role of minerals in human nutrition. 5
- (b) Explain in detail about food preservatives. 5

BPVI-003

फलों एवं सब्जियों से मूल्य संवर्धित उत्पादों में

डिप्लोमा (डी. वी. ए. पी. एफ. वी.)

सत्रांत परीक्षा

जून, 2026

बी.पी.वी.आई.-003 : खाद्य रसायन और कायिकी

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

(ii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. (क) खाद्य पदार्थों के सुरक्षा संबंधी मूल्यांकन को परिभाषित

कीजिए। इसकी उपयुक्त खाद्य उत्पादों एवं सामान्य

अपमिश्रकों की सहायता से व्याख्या कीजिए। 5

(ख) फलों एवं सब्जियों की विभिन्न आकृतिक विशेषताओं

की व्याख्या कीजिए। 5

2. फलों एवं सब्जियों की वृद्धि एवं पक्वता के दौरान होने वाले संगठनात्मक परिवर्तनों का वर्णन कीजिए। 10
3. कार्बोहाइड्रेट को परिभाषित कीजिए। कार्बोहाइड्रेट की उपस्थिति और वर्गीकरण के बारे में लिखिए। 10
4. (क) लिपिड के विभिन्न प्रकारों का वर्गीकरण कीजिए।
लिपिडों के विभिन्न स्रोतों के बारे में व्याख्या भी कीजिए। 5
- (ख) वसा और तेलों की प्रमुख विशेषताओं की व्याख्या कीजिए। 5
5. प्रोटीन के वर्गीकरण के बारे में लिखिए और प्रोटीन के गुणों का वर्णन कीजिए। 10
6. (क) गैर-एंजाइमयुक्त भूरापन का वर्णन कीजिए। 5
- (ख) एंजाइमों की नामावली के बारे में विस्तार से व्याख्या कीजिए। 5

7. (क) खाद्य पदार्थों में पानी की भूमिका की व्याख्या कीजिए। 5

(ख) विभिन्न प्रकार के विटामिनों, उनके स्रोतों और उनकी कमी से होने वाले रोगों को सूचीबद्ध कीजिए। 5

8. (क) मानव के पोषण में खनिज पदार्थों की भूमिका के बारे में लिखिए। 5

(ख) खाद्य परिरक्षकों के बारे में विस्तार से व्याख्या कीजिए। 5

x x x x x