

No. of Printed Pages : 6

BPVI-004

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

Term-End Examination

June, 2026

**BPVI-004 : FOOD PROCESSING AND
ENGINEERING—I**

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

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

(ii) All questions carry equal marks.

1. (a) What is drying and dehydration ? Enlist
the factors affecting drying. 5

- (b) Explain heat and mass transfer in drying. 5
2. (a) Describe the desired properties of food that can help to separate it from unwanted materials. 5
- (b) Name various types of screens that are used for cleaning and grading of foods. 5
3. (a) What are the benefits of food storage ? 5
- (b) Explain different types of food packaging materials. 5
4. (a) What are the principles of material handling ? 5
- (b) Enlist various types of conveyor. 5
5. Enlist different types of drying methods used in food industry. 10
6. Describe the method for preparation of fruit jam. 10

7. (a) Give the advantages of good plant layout. 5
- (b) Explain different types of layouts. 5
8. Enumerate different types of size reduction equipments. 10

BPVI-004

फलों एवं सब्जियों से मूल्य संवर्धित उत्पादों में

डिप्लोमा (डी. वी. ए. पी. एफ. वी.)

सत्रांत परीक्षा

जून, 2026

बी.पी.वी.आई.-004 : खाद्य प्रसंस्करण और

अभियांत्रिकी—I

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

(ii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

-
-
1. (क) शुष्कन और निर्जलीकरण क्या है ? शुष्कन को प्रभावित करने वाले घटकों की सूची बनाइए। 5

- (ख) शुष्कन विधि में ऊष्मा और द्रव्यमान स्थानांतरण की व्याख्या कीजिए। 5
2. (क) खाद्य पदार्थ के उन अपेक्षित गुणों का वर्णन कीजिए, जो अवांछनीय सामग्री से इनके पृथक्करण में सहायता करते हैं। 5
- (ख) खाद्य पदार्थों की स्वच्छता और श्रेणीकरण के लिए उपयोग की जाने वाली विभिन्न प्रकार की छलनियों के नाम लिखिए। 5
3. (क) खाद्य पदार्थों के भंडारण के क्या लाभ हैं ? 5
- (ख) खाद्य पदार्थ पैकेजिंग सामग्रियों के विभिन्न प्रकारों की व्याख्या कीजिए। 5
4. (क) सामग्री हस्तांतरण के सिद्धांत कौन-से हैं ? 5
- (ख) कन्वेयर के विभिन्न प्रकारों की सूची बनाइए। 5
5. खाद्य उद्योग में उपयोग की जाने वाली शुष्कन विधियों के विभिन्न प्रकारों की सूची बनाइए। 10

6. फलों से जैम बनाने की विधि का वर्णन कीजिए। 10
7. (क) उत्तम संयंत्र खाका के लाभ लिखिए। 5
- (ख) विभिन्न प्रकार के खाकों की व्याख्या कीजिए। 5
8. विभिन्न प्रकार के आकार लघुकरण उपकरणों को परिगणित कीजिए। 10

x x x x x