

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

Term-End Examination

June, 2026

**BPVI-006 : FOOD PROCESSING AND
ENGINEERING-II**

Time : 2 Hours

Maximum Marks : 50

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

(ii) All questions carry equal marks.

1. (a) Write a note on convection. Give the formula for Newton's Law of Cooling. 5
(b) List the factors that influence the rate of heat penetration into a food. 5
2. Write short notes on any *two* of the following : 2×5=10
 - (a) Pasteurization
 - (b) Water activity
 - (c) Drying ratio

3. Describe the complete process of canning for apple fruit. 10
4. What is evaporative cool storage system ? Write its advantages and precautions to be observed for smooth functioning. 10
5. (a) Write the different requirements for edible films and coatings. 5
(b) Enlist the different kinds of ionizing radiations approved for food irradiation. 5
6. (a) Enlist any five by-products of vegetable waste. 5
(b) Explain the juice pulp recovery process. 5
7. What is food fortification ? Write the advantages and limitations of food fortification. 10
8. (a) Define food packaging. Explain the basic objectives of Packaging. 5
(b) Write a note on Vacuum packaging. 5

BPVI-006

फलों एवं सब्जियों से मूल्य सर्वाधिक उत्पादों में

डिप्लोमा (डी. बी. ए. पी. एफ. बी.)

सत्रांत परीक्षा

जून, 2026

बी.पी.वी.आई.-006 : खाद्य प्रसंस्करण और

अभियान्त्रिकी-II

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

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

(ii) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. (क) संवहन पर टिप्पणी लिखिए। न्यूटन के शीतलन के नियम का सूत्र लिखिए। 5

(ख) खाद्य पदार्थों में ऊष्मा प्रवेशन की दर को प्रभावित करने वाले कारकों की सूची तैयार कीजिए। 5

2. निम्नलिखित में से किन्हीं दो पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए :
2×5=10

(क) पाश्चुरीकरण

- (ख) जल सक्रियता
- (ग) शुष्कन अनुपात
3. सेब फल की डिब्बाबंदी की पूरी प्रक्रिया का वर्णन कीजिए।
10
4. वाष्पन शीतलन भण्डारण प्रणाली क्या है ? इसके लाभ और इसके सुचारु रूप से कार्य करने के लिए बरती जाने वाली सावधानियों के बारे में लिखिए।
10
5. (क) खाद्य फिल्मों और पर्तों से सम्बन्धित विभिन्न आवश्यकताएँ लिखिए।
5
- (ख) खाद्य किरणन के लिए विभिन्न प्रकार की आयनीकारी विकिरणों की सूची तैयार कीजिए।
5
6. (क) सब्जियों के व्यर्थ पदार्थों के पाँच उपोत्पादों की सूची बनाइए।
5
- (ख) रस लुग्दी प्राप्ति प्रक्रिया की व्याख्या कीजिए।
5
7. खाद्य पदार्थों का पुष्टिकरण क्या है ? खाद्य पुष्टिकरण के लाभ और सीमाएँ लिखिए।
10
8. (क) फूड पैकेजिंग को परिभाषित कीजिए। पैकेजिंग के मूल उद्देश्यों की व्याख्या कीजिए।
5
- (ख) निर्वात पैकेजिंग पर टिप्पणी लिखिए।
5

× × × × ×