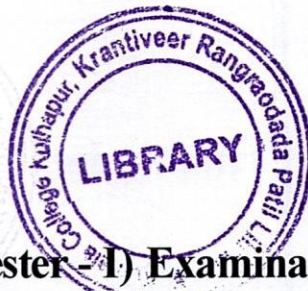


Seat No.	
----------	--



SC - 594

Total No. of Pages : 2

B.Voc. (Part - I) (Semester - I) Examination, December - 2018

FOOD PROCESSING AND MANAGEMENT

Food Preservation - I (Paper - III)

Sub. Code: 64799

Day and Date : Tuesday, 04 - 12 - 2018

Total Marks : 50

Time : 3.00 p.m. to 5.00 p.m.

- Instructions :**
- 1) Solve any five questions.
 - 2) All questions carry equal marks.
 - 3) Figures to the right indicate full marks.
 - 4) Draw diagram wherever necessary.

Q1) Write short answers: (any two) [10]

- a) Importance of Food Preservation.
- b) Pretreatments of drying.
- c) High Temperature Food Preservation.

Q2) Enlist different principles of Food Preservation and explain "Prevention of self decomposition of Food". [10]

Q3) Describe the working of spray dryer. [10]

Q4) Illustrate the classification of Food based on moisture content and Technology. [10]

Q5) Define "Canning" and explain the process. [10]

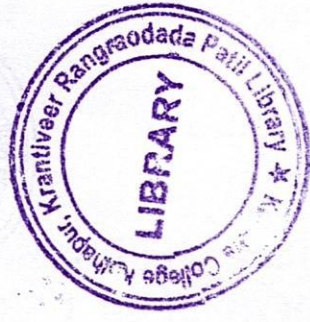
Q6) Write in detail methods of food preservation. [10]

Q7) Write short notes. (any two) [10]

- a) Tray dryer.
- b) Difference between natural drying and dehydration.
- c) Blanching.

P.T.O.

मराठी रूपांतर



SC - 594

- सूचना : 1) कोणतेही पाच प्रश्न सोडवा.
2) सर्व प्रश्नांना समान गुण आहेत.
3) उजवीकडील आकडे पूर्ण गुण दर्शवितात.
4) आवश्यक तेथे आकृती काढा.

- प्र.1) थोडक्यात उत्तरे लिहा. (कोणतेही दोन) [10]
अ) अन्नसंरक्षणाचे महत्त्व.
ब) निर्जलीकरणाच्या पूर्वप्रक्रिया.
क) उच्च तापमानाने अन्न संरक्षण.
- प्र.2) अन्न संरक्षणाच्या तत्वांची यादी करा आणि “अन्न आपोआप खराब होण्याला प्रतिबंध करणे” स्पष्ट करा. [10]
- प्र.3) स्प्रे ड्रायरची कार्यपद्धती आकृतीसह स्पष्ट करा. [10]
- प्र.4) पाण्याच्या प्रमाणानुसार आणि तंत्रज्ञानानुसार होणारे अन्नपदार्थांचे वर्गीकरण उदाहरणासह स्पष्ट करा. [10]
- प्र.5) “डबाबंद प्रक्रिया (कॅनिंग)” संज्ञेची व्याख्या लिहून प्रक्रिया स्पष्ट करा. [10]
- प्र.6) अन्न संरक्षणाच्या पद्धतींविषयी सविस्तर लिहा. [10]
- प्र.7) टिपा लिहा. (कोणतेही दोन) [10]
अ) ट्रे ड्रायर.
ब) नैसर्गिकरित्या वाळवणे आणि निर्जलीकरण यातील फरक.
क) ब्लॉचिंग

