

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



SC - 606
Total No. of Pages : 2

B.Voc. (Food Processing and Management) (Part - II)
(Semester - IV) Examination, December - 2018
FRUITS AND VEGETABLE PROCESSING - II (Paper - XXX)
Sub. Code: 66638

Day and Date : Monday, 10 - 12 - 2018
Time : 3.00 p.m. to 5.00 p.m.

Total Marks : 50

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

- Q1) Write short answers. (any two) [10]
a) Spoilage of Canned Food.
b) Osmotic dehydration of fruits and vegetables.
c) Raisin.
- Q2) Define pickling and explain role of ingredients used in pickle. [10]
- Q3) Write in detail process of tomato chutney. [10]
- Q4) Define dehydration and explain process of dehydrated onion with flow chart. [10]
- Q5) Illustrate process of thin sauce. [10]
- Q6) Explain process of canning of fruits and vegetables. [10]
- Q7) Write short notes. (any two) [10]
a) Curing and fermentation of pickle.
b) Types of drying method.
c) Containers for canned food.

P.T.O.



मराठी रूपांतर



SC - 606

- सूचना :
- 1) खालीलपैकी 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) हवा डबाबंद पदार्थातील बिघाड.
 - ब) फळे व भाजीपाल्याचे ऑसमेटिक निर्जलीकरण.
 - क) बेदाणे.
- प्र.2)** पिकलिंग संज्ञेची व्याख्या लिहा आणि लोणच्या मधिल घटक पदार्थ स्पष्ट करा. [10]
- प्र.3)** टोमॅटो चटणी बनविण्याची प्रक्रिया विस्तारीतपणे स्पष्ट करा. [10]
- प्र.4)** निर्जलीकरणाची व्याख्या लिहा आणि कांद्याची निर्जलीकरणाची प्रक्रिया प्रवाहतक्यासह स्पष्ट करा. [10]
- प्र.5)** पातळ सॉस बनविण्याची प्रक्रिया उदाहरणासह स्पष्ट करा. [10]
- प्र.6)** फळे व भाज्यांची हवा डबाबंद प्रक्रिया स्पष्ट करा. [10]
- प्र.7)** टीपा लिहा. (कोणतेही दोन) [10]
- अ) लोणचे मुरवणे आणि आंबवणे.
 - ब) निर्जलीकरणाच्या पद्धती.
 - क) हवा डबाबंद प्रक्रियेसाठी लागणारे डबे.

ॐॐॐ