

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



T - 58
Total No. of Pages : 2

B. Voc. (Part - I) (Semester - I) Examination, May - 2019
FOOD PROCESSING AND MANAGEMENT (Paper - III)

Food Preservation - I

Sub. Code : 64799

Day and Date : Wednesday, 08 - 05 - 2019

Total Marks : 50

Time : 03.00 p.m. to 05.00 p.m.

- Instructions :**
- 1) Solve any five questions from the following.
 - 2) All questions carry equal marks.
 - 3) Figure to the right indicates full marks.
 - 4) Draw diagrams wherever necessary.

Q1) Write short answers. (Any two) : [10]

- a) Effect of high temperature on micro organisms.
- b) Preservation by heat and irradiation.
- c) Importance of food preservation.

Q2) Describe the working of solar dryer with its advantages and disadvantages. [10]

Q3) Define pasteurization and illustrate the method of pasteurization. [10]

Q4) Define drying and explain the process of sun drying. [10]

Q5) Explain the classification of food on the basis of physiology and technology. [10]

Q6) Enlist the different principles of Food Preservation and explain in detail. [10]

Q7) Write Short Notes. (Any two) [10]

- a) Dipping and sulphiting pre-treatment
- b) Blanching and boiling.
- c) Concept of food preservation.

P.T.O.

मराठी रूपांतर

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

- प्र.1) थोडक्यात उत्तरे लिहा. (कोणतेही दोन) [10]
 अ) उच्च तापमानाच्या सूक्ष्मजीवांवर होणारा परिणाम
 ब) उच्च तापमान आणि किरणोत्सर्गाद्वारे संरक्षण
 क) अन्न संरक्षणाचे महत्त्व
- प्र.2) सौर ड्रायरची कार्यप्रणाली आकृतीसह स्पष्ट करून त्याचे फायदे आणि तोटे लिहा. [10]
- प्र.3) "पाश्चरायझेेशन" संज्ञेची व्याख्या लिहा आणि पध्दती उदाहरणासह स्पष्ट करा. [10]
- प्र.4) निर्जलीकरणाची व्याख्या लिहून सूर्यप्रकाशात वाळवणे पध्दती स्पष्ट करा. [10]
- प्र.5) फिजीऑलॉजी आणि तंत्रज्ञानाच्या आधारे अन्नाचे वर्गीकरण स्पष्ट करा. [10]
- प्र.6) अन्न संरक्षणाच्या विविध तत्वांची यादी करून सविस्तर स्पष्ट करा. [10]
- प्र.7) टिपा लिहा. (कोणतेही दोन) [10]
 अ) डिपींग आणि सल्फाईटिंग पूर्वप्रक्रिया
 ब) ब्लॉचिंग आणि उकळणे
 क) अन्न संरक्षणाची संकल्पना

