



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

T - 62

Total No. of Pages : 2

**B.Voc. (Part - I) (Semester - II) Examination, May - 2019**  
**FOOD PROCESSING AND MANAGEMENT**  
**Food Preservation - II (Paper - XII)**

**Sub. Code : 64808**

Day and Date : Tuesday, 14 - 05 - 2019

Total Marks : 50

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

- Instructions :
- 1) Solve any five questions of the following.
  - 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) Classification of freezing  
b) Salt and spices  
c) Method of irradiation
- Q2) Explain concept of food irradiation.** [10]
- Q3) Elaborate the use of any five chemical preservatives in Food Preservation.** [10]
- Q4) Explain Food Processing by pulsed electric field.** [10]
- Q5) Describe working of plate freezer with its advantages and disadvantages.** [10]
- Q6) Explain applications of irradiation in food processing.** [10]
- Q7) Write Short Notes (Any Two) :** [10]  
a) Use, advantages and disadvantages of high hydrostatic pressure  
b) Requirements of refrigeration  
c) Food additives

P.T.O.



T - 62

मराठी रूपांतर

- 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) गोठवण्याच्या प्रक्रिया पध्दतीचे प्रकार  
ब) मीठ आणि मसाले  
क) किरणोत्सर्जनाच्या पध्दती
- प्र.2) अन्न किरणोत्सर्जनाची संकल्पना स्पष्ट करा. [10]
- प्र.3) अन्न संरक्षणात वापरण्यात येणाऱ्या कोणत्याही पाच कृत्रिम संरक्षकांचा वापर विस्तारीतपणे स्पष्ट करा. [10]
- प्र.4) पल्स् विद्युत क्षेत्राद्वारे अन्न प्रक्रिया स्पष्ट करा. [10]
- प्र.5) प्लेट फ्रिझरची कार्यप्रणाली आकृती, फायदे व तोटे यासह स्पष्ट करा. [10]
- प्र.6) अन्न संरक्षणामध्ये किरणोत्सर्जनाचा वापर स्पष्ट करा. [10]
- प्र.7) टिपा लिहा. (कोणतेही दोन) [10]  
अ) उच्च दाब पध्दतीचा वापर, फायदे आणि तोटे  
ब) शीतकरण प्रक्रियेसाठी आवश्यक गोष्टी  
क) अन्न मिसळके

