

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

B. Voc. (Part-I) (Semester - II) Examination, May - 2019
FOOD PROCESSING AND MANAGEMENT
AGRO PROCESSING -II (Paper -XIII)
Sub. Code : 64809

Day and Date : Wednesday, 15 - 05 - 2019

Total Marks : 50

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

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

- Q1)** Write short answer. (any two) [10]
- a) Composition of coconut kernel and copra processing.
 - b) Solvent extraction of oil seeds.
 - c) Quality aspects of spices.
- Q2)** Write in detail the processing of tea. [10]
- Q3)** Explain the commercial milling process for pulses. [10]
- Q4)** Write in detail on mechanical and solvent extraction process. [10]
- Q5)** Write in detail the advanced methods of pulse milling. [10]
- Q6)** Define spices. Explain the classification of spices. [10]
- Q7)** Write short notes. (Any two) [10]
- a) Classification of spices.
 - b) Concept of plantation crop.
 - c) Neutralization of oil.



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) नारळ या फळाचे संघटन आणि कोप्रा प्रक्रिया.
 - ब) विद्रावक पध्दतीने तेल काढण्याची प्रक्रिया.
 - क) मसाल्याच्या पदार्थाच्या दर्जाचे दृष्टिकोन.
- प्र.2) चहा प्रक्रिया सविस्तर स्पष्ट करा. [10]
- प्र.3) डाळ तयार करण्याची व्यावसायिक प्रक्रिया स्पष्ट करा. [10]
- प्र.4) यांत्रिक आणि विद्रावक पध्दतीने तेल काढणे यावर सविस्तर लिहा. [10]
- प्र.5) डाळ तयार करण्याच्या प्रक्रियेची आधुनिक पध्दती सविस्तर लिहा. [10]
- प्र.6) 'मसाले' ह्या संज्ञेची व्याख्या लिहा. मसाल्याचे वर्गीकरण स्पष्ट करा. [10]
- प्र.7) टिपा लिहा. (कोणत्याही दोन) [10]
- अ) मसाल्यांचे वर्गीकरण
 - ब) नगदी पिकांची संकल्पना
 - क) तेलाचे उदासिनीकरण

