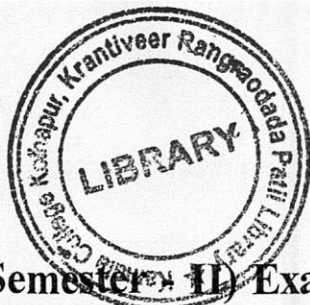


| | |
|----------|--|
| Seat No. | |
|----------|--|



T - 61

Total No. of Pages : 2

B.Voc. (Part - I) (Semester - II) Examination, May - 2019

FOOD PROCESSING AND MANAGEMENT

Fundamentals of Food Science - II (Paper - XI)

Sub. Code : 64807

Day and Date : Monday, 13 - 05 - 2019

Total Marks : 40

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

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

Q1) Write short Answers (any two) [8]

- a) Composition of fruits.
- b) Wheat and wheat products.
- c) Uses of pulses in cookery.

Q2) Explain different nuts used in cookery. [8]

Q3) Explain changes during cooking of vegetables. [8]

Q4) Define cereals and nutritive value of cereals. [8]

Q5) Explain cooking of pulses and factors affecting cooking of pulses. [8]

Q6) Write in detail toxic components present in nuts and oilseed. [8]

Q7) Write short notes (Any two) [8]

- a) Rice
- b) Structure of pulses
- c) Pigments in vegetables.

P.T.O.

मराठी रूपांतर



T - 61

- सूचना: 1) खालील पैकी 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) [8]
- अ) फळांचे संघनन
ब) गहू व गव्हाचे पदार्थ
क) कडधान्यांचे पाककलेतील कार्य
- प्र.2) पाककलेत वापरण्यात येणाऱ्या कठीण कवचाच्या फळाविषयी सविस्तर लिहा. [8]
- प्र.3) भाज्या शिजविताना त्यामध्ये होणारे बदल स्पष्ट करा. [8]
- प्र.4) एकदल धान्य व्याख्या लिहा आणि त्यामधील पोषकतत्वे स्पष्ट करा. [8]
- प्र.5) कडधान्यांचे शिजविणे आणि कडधान्यांच्या शिजविण्यावर परिणाम करणारे घटक स्पष्ट लिहा. [8]
- प्र.6) कठीण कवचाची फळे व तेलबिया यामधील विषारी घटक याविषयी सविस्तर लिहा. [8]
- प्र.7) टिपा लिहा. (कोणतेही दोन) [8]
- अ) तांदुळ
ब) कडधान्यांची रचना
क) भाज्यांमधील रंगद्रव्य

