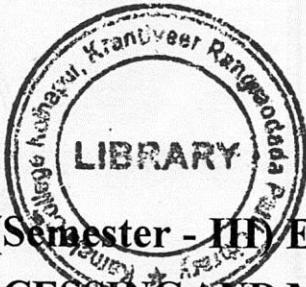


Seat No.	
---------------------	--



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

FOOD PROCESSING AND MANAGEMENT

Fruits and vegetable Processing - I (Paper - XXI)

Sub. Code : 66629

Day and Date : Tuesday, 21 - 05 - 2019

Total Marks : 50

Time : 12.00 noon to 02.00 p.m.

Instructions : 1) Solve any five questions.

- 2) All questions carry equal marks.
- 3) Figure to the right indicate full marks.
- 4) Draw the diagram wherever necessary.

Q1) Write short answers. (any two)

[10]

- a) Natural storage of fruits and vegetables.
- b) Clarification of Juice for cordial.
- c) Crystallized fruit.

Q2) Explain the preparation process of fruit jam

[10]

Q3) Enlist and explain the principles underlying storage of fruits and vegetables. [10]

Q4) Define fruit RTS and Explain each step of it's preparation along with flowchart.

[10]

Q5) Define marmalade and explain the process of orange marmalade.

[10]

Q6) Explain the process of amala Candy preparation.

[10]

Q7) Write short notes. (Any two)

[10]

- a) Composition of vegetables.
- b) Glazed fruit
- c) Methods of fruit Juice preservation.

मराठी रूपांतर

सूचना :

- 1) खालीलपैकी कोणतेही पाच प्रश्न सोडवा.
- 2) सर्व प्रश्नांना समान गुण आहेत.
- 3) उजवीकडील आकडे पुणे गुण दर्शवितात.
- 4) आवश्यक तेथे आकृती काढा.

प्र.1) थोडक्यात उत्तरे लिहा. (कोणतेही दोन)

[10]

- अ) फळे व भाजीपाल्याची नैसर्गिक साठवण.
- ब) कॉर्डिंयल करिता फळांच्या रसाचे नितलीकरण.
- क) सफ्टिकीकरण केलेली फळे.

प्र.2) फळापासून जॅम बनवण्याची प्रक्रिया स्पष्ट करा.

[10]

प्र.3) फळे व भाजीपाला साठवणुकीतील तत्वांची यादी करून स्पष्ट करा.

[10]

प्र.4) फळाचे आर.टी.एस.ची व्याख्या लिहा. आणि निर्मिती प्रक्रियेतील टप्पे प्रवाहतक्त्यानुसार स्पष्ट करा.[10]

प्र.5) मार्मालेडची व्याख्या लिहून संत्रा मार्मालेड बनवण्याची प्रक्रिया स्पष्ट करा.

[10]

प्र.6) आवळा कॅण्डी बनवण्याची प्रक्रिया स्पष्ट करा.

[10]

प्र.7) टीपा लिहा. (कोणत्याही दोन)

[10]

- अ) भाजीपाल्यांचे संघटन
- ब) ग्लेज्ड फ्रूट
- क) फळांचा रस संरक्षित करण्याच्या पद्धती.

(i) (i) (i)