

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

B. Voc. (Part-III) (Semester - V) Examination, May - 2019
FOOD PROCESSING AND MANAGEMENT
FOOD CHEMISTRY (Paper -XXXX)
Sub. Code : 68655

Day and Date : Wednesday, 15 - 05 - 2019

Total Marks : 50

Time : 12.00 noon. to 02.00 p.m.

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

Q1) Write short answer. (any two)

- a) Dissacharide.
- b) Trace elements.
- c) Natural food colours.



[10]

Q2) Define carbohydrates write in brief classification of carbohydrates.

[10]

Q3) Describe chemical composition of fats.

[10]

Q4) Illustrate the importance and type of water.

[10]

Q5) Define food flavour. Write classification and list of known nature-identical flavouring agents.

[10]

Q6) Write in detail on fat soluble vitamins.

[10]

Q7) Write short notes. (Any two)

[10]

- a) Classification of proteins.
- b) Digestion and absorption of minerals.
- c) Applications and types of natural colours.

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) ध्दिशर्कश
 ब) सुक्ष्मभारवाहक खनिजद्राव्य
 क) नैसर्गिक खाद्यरंग.

प्र.2) कर्बोदकांची व्याख्या लिहा कर्बोदकांचे वर्गीकरण थोडक्यात लिहा.

[10]

प्र.3) स्निग्धांचे रासायनिक संघटन रचनेसह स्पष्ट करा.

[10]

प्र.4) अन्नातील पाण्याचे महत्व आणि प्रकार उदहरणासह स्पष्ट करा.

[10]

प्र.5) उन्नातील स्वादांची परिभाषा लिहा. नैसर्गिक स्वाद देणाऱ्या घटकांचे वर्गीकरण व सूचि लिहा.

[10]

प्र.6) स्निग्धद्राव्य जीवनसत्वावरं सविस्तर लिहा.

[10]

प्र.7) टिपा लिहा. (कोणत्याही दोन)

[10]

- अ) प्रथिनांचे वर्गीकरण
 ब) प्रथिनांचे पचन व शोषण
 क) नैसर्गिक रंगांचे उपयोग आणि प्रकार

