

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

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

**FOOD PROCESSING AND MANAGEMENT**

**Snack Foods Processing (XXXXVIII)**

**Sub. Code : 68663**

Day and Date : Wednesday, 08 - 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) Figures to the right indicate full marks.
  - 4) Draw diagram wherever necessary.



- Q1)** Write short answers. (Any two) [10]
- a) Difference between hot and cold extrusion.
  - b) Quality properties of snack foods
  - c) Oven puffing
- Q2)** Explain the history of snack food industry. [10]
- Q3)** Illustrate the roasted legume snack foods. [10]
- Q4)** Describe the working of single screw extruder. [10]
- Q5)** Write in detail quality evaluation methods for snack foods. [10]
- Q6)** Enlist and explain snack food seasoning ingredients. [10]
- Q7)** Write short notes: (Any Two) [10]
- a) Electro-static seasoning method
  - b) Minor ingredients of snack foods
  - c) Third generation snack foods

## मराठी रूपांतर

- सूचना : 1) 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) गरम आणि थंड एक्स्ट्रूजन मधील फरक  
 ब) स्नॅक पदार्थांचे दर्जा गूणधर्म  
 क) ओव्हन पॅकिंग
- प्र.2) स्नॅक खाद्य उद्योगाचा इतिहास स्पष्ट करा. [10]
- प्र.3) कडधान्यांचे भाजलेले स्नॅक उदाहरणासह स्पष्ट करा. [10]
- प्र.4) सिंगल स्कू एक्स्ट्रूडरची कार्यपद्धती आकृतीसह स्पष्ट करा. [10]
- प्र.5) स्नॅक खाद्यपदार्थांच्या दर्जा मूल्यमापनाच्या पद्धती सविस्तर लिहा. [10]
- प्र.6) स्नॅक खाद्य पदार्थांची रूची वाढवण्यासाठी वापरल्या जाणाऱ्या घटकांची यादी करून स्पष्ट करा. [10]
- प्र.7) टिपा लिहा. (कोणतेही दोन) [10]  
 अ) रूची वाढवण्याची इलेक्ट्रोस्टॅटिक पद्धत  
 ब) स्नॅक खाद्याचे दुय्यम घटकपदार्थ  
 क) थर्ड जनरेशन स्नॅक खाद्य

