



W - 81

Total No. of Pages : 2

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

B.Voc. (Food Processing and Management) (Part - I)

(Semester - I) Examination, November - 2019

FOOD PRESERVATION - I (Paper - III)

Sub. Code: 64799

Day and Date : Wednesday, 27 - 11 - 2019

Total Marks : 50

Time : 3.00 p.m. to 5.00 p.m.

- Instructions :**
- 1) Solve any five questions from the following.
 - 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) Classification of food based on pH value.
- b) Pre-treatment of drying.
- c) Preservation by chemicals and Irradiation.

Q2) Define pasteurization. Illustrate the method of pasteurization. [10]

Q3) Explain the working of drum dryer with labelled diagram. [10]

Q4) Explain concept and importance of food preservation. [10]

Q5) Explain the principles of food preservation. [10]

Q6) Define food preservation and explain concept and importance of food preservation by high temperature. [10]

Q7) Write Short Notes. (any two) [10]

- a) Difference between natural and artificial drying.
- b) Preservation or delay microbial decomposition.
- c) Classification of food based on technology.

P.T.O.



W - 81

मराठी रूपांतर



- सूचना :
- 1) कोणतेही पाच प्रश्न सोडवा.
 - 2) सर्व प्रश्नांना समान गुण आहेत.
 - 3) उजवीकडील अंक पूर्ण गुण दर्शवितात.
 - 4) आवश्यक असेल तेथे आकृती काढा.

- प्र.1) थोडक्यात उत्तरे लिहा. (कोणतेही दोन) [10]
- अ) अन्नाच्या सामूनूसार अन्नाचे वर्गीकरण.
 - ब) निर्जलीकरणाच्या पूर्वप्रक्रिया.
 - क) रसायनांचा आणि किरणोत्सर्जनाचा वापर करून अन्न संरक्षण.
- प्र.2) पाश्चरायझेशनची व्याख्या लिहा. पाश्चरायझेशनच्या पद्धती उदाहरणासह स्पष्ट करा. [10]
- प्र.3) ड्रम ड्रायरची कार्यपद्धती आकृतीसह स्पष्ट करा. [10]
- प्र.4) अन्न संरक्षणाची संकल्पना आणि महत्त्व स्पष्ट करा. [10]
- प्र.5) अन्न संरक्षणाची तत्वे स्पष्ट करा. [10]
- प्र.6) अन्न संरक्षणाची व्याख्या लिहा आणि उच्च तापमानाद्वारे अन्न संरक्षण करणे ही संकल्पना स्पष्ट करा. [10]
- प्र.7) टीपा लिहा. (कोणत्याही दोन) [10]
- अ) नैसर्गिक व यांत्रिक निर्जलीकरणामधील फरक.
 - ब) सुक्ष्मजीवांमुळे होणारा खाद्य पदार्थाचा नाश टाळणे किंवा लांबवणे.
 - क) अन्नाच्या तंत्रानुसार अन्नाचे वर्गीकरण.

