

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



W - 90

Total No. of Pages : 2

B.Voc. (Food Processing and Management) (Part - II)
(Semester - III) Examination, December - 2019
MILK & MILK PRODUCT PROCESSING - I (Paper - XXII)
Sub. Code: 66630

Day and Date : Wednesday, 4 - 12 - 2019

Total Marks : 50

Time : 12.00 noon. to 2.00 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) **[10]**
- a) Cheedaring
 - b) Composition and uses of Butter
 - c) Role of ingredients used in Ice-cream
- Q2)** Write in detail classification of cheese **[10]**
- Q3)** Define Butter oil, write in detail manufacturing process of butter oil. **[10]**
- Q4)** Write in detail manufacturing process of Channa and Rasgulla. **[10]**
- Q5)** Explain in detail classification of Ice-cream. **[10]**
- Q6)** Explain the composition of Gulabjam and Write down the method of preparation of Gulabjam. **[10]**
- Q7)** Write Short Notes. (any two) **[10]**
- a) Types of Butter
 - b) Composition of Ice-cream
 - c) Uses of Cheese

P.T.O.



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

- प्र.1) थोडक्यात उत्तरे लिहा. (कोणतेही दोन) [10]
अ) चिडारिंग
ब) लोण्याची रचना आणि उपयोग
क) आईस्क्रीम मध्ये वापरण्यात येणाऱ्या घटकांची भूमिका
- प्र.2) चीज चे वर्गीकरण सविस्तर लिहा. [10]
- प्र.3) तूप्याची व्याख्या लिहा. तूप बनवण्याची पद्धती सविस्तर लिहा. [10]
- प्र.4) छत्रा आणि रसगुल्ला बनवण्याची पद्धती सविस्तर लिहा. [10]
- प्र.5) आईस्क्रीमचे वर्गीकरण विस्ताराने लिहा. [10]
- प्र.6) गुलाबजामुनची रचना लिहा. गुलाबजामुन बनवण्याची पद्धती स्पष्ट करा. [10]
- प्र.7) टीपा लिहा. (कोणत्याही दोन) [10]
अ) लोण्याचे प्रकार
ब) आईस्क्रीमची रचना
क) चीजचे उपयोग

