

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



W - 90

Total No. of Pages : 2

**B.Voc. (Part - II) (Semester - III) Examination, December - 2019**  
**FOOD PROCESSING AND MANAGEMENT (Paper - XXII)**  
**Milk and Milk Product Processing - I**  
**Sub. Code : 66630**

Day and Date : Wednesday, 04 - 12 - 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) :

- a) Acidity and pH of milk.
- b) Status of milk processing.
- c) Sterilization of milk.

**Q2)** Explain Physico-Chemical properties of milk.

**Q3)** Describe condensed milk and flavoured milk.

**Q4)** Explain Rehydrated milk and processing of toned milk.

**Q5)** Explain the types of milk products and briefly explain the processing of milk products.

**Q6)** Describe cold and heat methods of drying of milk.

**Q7)** Write Short Notes (Any Two) :

- a) Density and Specific gravity of milk.
- b) Lactometer and plate heat exchanger.
- c) Advantages and disadvantages of pasteurization.

**P.T.O**



W - 90

मराठी रूपांतर

- सूचना : 1) खालीलपैकी कोणतेही पांच 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)

- अ) दुधाची आम्लता आणि सामू (pH).  
ब) दुध प्रक्रियेची सद्यस्थिती.  
क) दुधाचे निर्जंतुकरण.

प्र.2) दुधाचे भौतिक-रासायनिक गुणधर्म स्पष्ट करा.

प्र.3) कन्डेन्सड् मिल्क आणि सुगंधी दुध हे प्रवाह तक्त्यासह स्पष्ट करा.

प्र.4)

प्र.5) दुग्धजन्य पदार्थांचे प्रकार स्पष्ट करा आणि दुग्धजन्य पदार्थांची प्रक्रिया थोडक्यात लिहा.

प्र.6) दुधाचे निर्जलीकरण प्रक्रियेतील थंड आणि उष्ण पद्धती रचनेसह स्पष्ट करा.

प्र.7) टीपा लिहा. (कोणतेही दोन)

- अ) दुधाची घनता आणि विशिष्ट गुरुत्व.  
ब) लॅक्टोमीटर आणि प्लेट हिट एक्सचेंजर.  
क) पाश्चरायझेशन पद्धतीचे फायदे आणि तोटे.

ॐ ॐ ॐ