



W - 91

Total No. of Pages : 2

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

**B.Voc. (Food Processing & Management) (Part - II) (Semester - III)
Examination, December - 2019**

FOOD QUALITY CONTROL & WASTE MANAGEMENT - I

(Paper - XXIII)

Sub. Code: 66631

Day and Date : Thursday, 05 - 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 diagram wherever necessary.

Q1) Write short answers. (Any Two) [10]

- a) Brookfield viscometer
- b) Function of quality control
- c) Sample preparation

Q2) Describe process of crude fibre analysis of food. [10]

Q3) Write function of colour and illustrate working of spectrophotometer. [10]

Q4) Explain methods of sampling. [10]

Q5) Write sensory characteristics of quality. [10]

Q6) Write instrument used for texture evaluation in liquid and semiliquid food. [10]

Q7) Write short notes. (Any Two) [10]

- a) Tintometer
- b) Selection of food grains in bag
- c) Texture as characteristics of quality

P.T.O.



- 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) ब्रुकफिल्ड व्हिस्कोमीटर
ब) दर्जा व्यवस्थापनेची कार्ये
क) नमुना तयार करणे
- प्र.2) अन्नामधील क्रूड फायबर विश्लेषण करण्याची प्रक्रिया सविस्तर लिहा. [10]
- प्र.3) रंगाची कार्ये लिहा आणि स्पेक्ट्रोफोटोमीटरची कार्यप्रणाली उदाहरणासह स्पष्ट करा. [10]
- प्र.4) नमुनानिवडीच्या पद्धती स्पष्ट करा. [10]
- प्र.5) दर्जाची संवेदनात्मक वैशिष्ट्ये लिहा. [10]
- प्र.6) द्रव आणि अर्धघन पदार्थांच्या पोताच्या मुल्यांकनासाठी उपयोगात येणारी यंत्रसामुग्री लिहा. [10]
- प्र.7) टीपा लिहा. (कोणत्याही दोन) [10]
अ) टिटोमीटर
ब) बॅगमधील/पोत्यामधील अन्नधान्याची नमुना निवड
क) पोत: दर्जाचे गुणवैशिष्ट्य

ॐ ॐ ॐ