



W - 89

Total No. of Pages : 2

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

**B.Voc. (Food Processing and Management) (Part - II)
(Semester - III) Examination, December - 2019
FRUITS & VEGETABLE PROCESSING - I (Paper-XXI)
Sub. Code : 66629**

Day and Date : Tuesday, 03 - 12 - 2019

Total Marks : 50

Time : 12.00 noon to 2.00 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) Principles involved in storage of fruits and vegetables
 - b) Ready to serve (RTS)
 - c) Crystallized fruit
- Q2) Define jelly. Write characteristics of perfect jelly and defects of jelly. [10]**
- Q3) Elaborate chemical composition of fruit. [10]**
- Q4) Explain the process of squash. [10]**
- Q5) Write in detail production of fruit preserve. [10]**
- Q6) Explain the process of fruit Jam. [10]**
- Q7) Write short note (Any Two) [10]**
- a) Controlled atmosphere storage (CAS)
 - b) Clarification of fruit juice
 - c) Fruit candy

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) फळे व भाजीपाला साठवणी दरम्यानची तत्त्वे
 - ब) रेडी टू सर्व्ह (आर. टी. एस.)
 - क) क्रिस्टलाईज्ड फ्रुट
- प्र.2) जेली संज्ञेची व्याख्या लिहा. चांगल्या जेलीची वैशिष्ट्ये आणि जेलीतील दोष स्पष्ट करा. [10]
- प्र.3) फळांचे रासायनिक संघनन सविस्तर स्पष्ट करा. [10]
- प्र.4) फळांचे स्क्वॅश तयार करण्याची प्रक्रिया स्पष्ट करा. [10]
- प्र.5) फळांचे प्रीझर्व्ह तयार करण्याची प्रक्रिया स्पष्ट करा. [10]
- प्र.6) फळांचे जाम तयार करण्याची प्रक्रिया स्पष्ट करा. [10]
- प्र.7) टीपा लिहा. (कोणत्याही दोन) [10]
- अ) कंट्रोल अँटमॉस्फियर स्टोरेज
 - ब) फळांच्या रसाचे नितळीकरण
 - क) फळाची कॅन्डी

