



W-99

Total No. of Pages : 2

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

**B.Voc. (Food Processing and Management) (Part - III)**

**(Semester - V) Examination, November - 2019**

**FOOD CHEMISTRY (Paper - XXXX)**

**Sub. Code: 68655**

**Day and Date : Thursday, 28 - 11 - 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) Digestion and absorption of carbohydrate
- b) Toxicants in food
- c) Chemical composition of fat

**Q2) Write in detail classification of vitamin and mineral. [10]**

**Q3) Define carbohydrate explain classification of carbohydrate. [10]**

**Q4) Explain digestion and absorption of vitamin. [10]**

**Q5) Write physical and chemical properties of protein. [10]**

**Q6) Define browning. Illustrate types of browning. [10]**

**Q7) Write short notes (Any two). [10]**

- a) Types of food flavour and colour
- b) Functions of carbohydrate
- c) Classification of amino acid

**P.T.O.**



W-99



मराठी रूपांतर

- सूचना : 1) खालीलपैकी कोणतेही पाच 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) [10]  
अ) कार्बोदकांचे पचन आणि शोषण  
ब) अन्नातील विषजन्य घटक  
क) स्निग्धांचे आणि क्षारांचे रासायनिक संघटन
- प्र.2) जीवनसत्वे आणि क्षारांचे वर्गीकरण सविस्तर लिहा. [10]
- प्र.3) कार्बोदकांची व्याख्या लिहा आणि कार्बोदकांचे वर्गीकरण स्पष्ट करा. [10]
- प्र.4) जीवनसत्वांचे पचन आणि शोषण स्पष्ट करा. [10]
- प्र.5) प्रथिनांचे रासायनिक आणि भौतिक गुणधर्म लिहा. [10]
- प्र.6) तांब्रीकरणाची व्याख्या लिहा. तांब्रीकरणाची उदाहरणासह प्रकार स्पष्ट करा. [10]
- प्र.7) टीपा लिहा. (कोणत्याही दोन) [10]  
अ) स्वादाचे व रंगाचे प्रकार  
ब) कार्बोदकांची कार्ये  
क) अमीनो आम्लाचे वर्गीकरण

