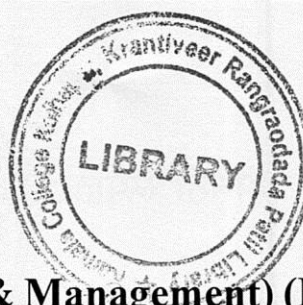


Seat  
No.



**W - 100**  
Total No. of Pages : 2

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

**BEVERAGE PROCESSING (Paper - XXXXI)**

**Sub. Code: 68656**

**Day and Date : Friday, 29 - 11 - 2019**  
**Time : 12.00 noon to 2.00 p.m.**

**Total Marks : 50**

- 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) Importance of Beverage.
  - b) Factors affecting carbonation.
  - c) Types of packed drinking water.
- Q2) Define alkalinity of water and explain process of alkalinity reduction. [10]**
- Q3) Explain the ingredients of beer. [10]**
- Q4) Write in detail History of Soft Drink. [10]**
- Q5) Elaborate quality evaluation parameters of raw and processed water. [10]**
- Q6) Explain the process of beer making. [10]**
- Q7) Write short notes. (Any two) [10]**
- a) Types of bottled water.
  - b) Packaging aspects of soft drinks.
  - c) Temporary hardness of water.

**P.T.O.**



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

- प्र.1) थोडक्यात उत्तरे लिहा. (कोणतेही दोन) [10]
- अ) पेयांचे महत्त्व.
  - ब) कार्बोनेशनवर परिणाम करणारे घटक.
  - क) आवेष्टनबंध पिण्याच्या पाण्याचे प्रकार.
- प्र.2) 'पाण्याचा अल्कधर्म' संज्ञेची व्याख्या लिहा आणि अल्कधर्म कमी करण्याची प्रक्रिया स्पष्ट करा. [10]
- प्र.3) बीअर बनवण्याचे घटक स्पष्ट करा. [10]
- प्र.4) सॉफ्ट ड्रीक्सचा इतिहास स्पष्ट करा. [10]
- प्र.5) प्रक्रिया केलेल्या आणि न केलेल्या पाण्याच्या दर्जा मुल्यमापनाचे घटक सविस्तर स्पष्ट करा. [10]
- प्र.6) बीअर बनवण्याची प्रक्रिया स्पष्ट करा. [10]
- प्र.7) टिपा लिहा. (कोणत्याही दोन) [10]
- अ) बाटलीबंध पाण्याचे प्रकार.
  - ब) सॉफ्ट ड्रीक्सच्या पॅकेजिंगचे पैलू.
  - क) पाण्याची तामुरती दुष्फेनता.

❧❧❧