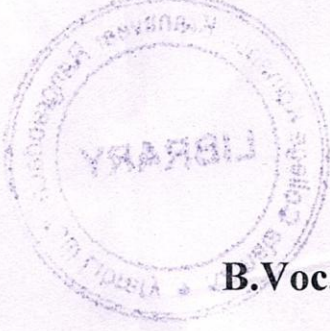


Seat No.	
-------------	--

Total No. of Pages: 1



Shivaji University, Kolhapur
Kamala College, Kolhapur

B.Voc. FPM Part I Semester II, Examination June 2022

Fundamentals of Food Science-II (Paper No: XI)

Subject Code: 64807



Day and Date: Friday, 10/06/2022

Total Marks: 40

Time: 10:30 a.m. - 1:00 p.m.

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. १. थोडक्यात उत्तरे लिहा. (कोणतेही दोन)

[८]

अ. कडधान्यचा वापर अन्न शिजवण्यासाठी

ब. इन्स्टंट फूड

क. फळे शिजवताना होणारे बदल

प्र. २. तृणधान्यांची व्याख्या लिहून त्याची रचना स्पष्ट करा

[८]

प्र. ३. कठीण कवचाची फळे व तेल बियाणे त्यांच्यात शिजवताना होणारे बदल लिहा

[८]

प्र. ४. फळांची व्याख्या लिहा व त्याचे वर्गीकरण

[८]

प्र. ५. कडधान्य शिजवताना होणारे परिणाम कारक घटक स्पष्ट करा

[८]

प्र. ६. तांदळाची रचना लिहा हा व त्याचे वेगवेगळे पदार्थ लिहा

[८]

प्र. ७. टिपा लिहा

[८]

अ. अँथोसायनिन

ब. जर्मिनेशन

क. बदाम

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

Total No. of Pages: 1

Shivaji University, Kolhapur
Kamala College, Kolhapur



B.Voc. FPM Part I Semester II, Examination June 2022

Fundamentals of Food Science-II (Paper No: XI)

Subject Code: 64807

Day and Date: Friday, 10/06/2022

Total Marks: 40

Time: 10:30 a.m. - 1:00 p.m.

Instructions: 1. Solve any five questions from the following.

2. All questions carry equal marks.
3. Figures to right indicate full marks.
4. Draw the diagram wherever necessary.

Q.1 Write short answers. (Any two) [8]

1. Use of pulses in cookery
2. Instant food
3. Cooking of fruits

Q.2 Define cereal and write composition of cereal. [8]

Q.3 Explain changes during cooking of nuts and oilseeds [8]

Q.4 Define fruits write the classification of fruit [8]

Q.5 Explain the factors affecting cooking of pulses [8]

Q.6. Describe the structure of rice and enlist the rice products [8]

Q.7 Short notes. (Any two) [8]

- a. Anthocyanin
- b. Germination
- c. Almond