

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

Total No. of pages: 2

Shivaji University, Kolhapur

Kamala College, Kolhapur

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

Subject: Food Preservation II (Paper No: XII)

Subject Code: 64808

Day and Date: Monday/13/06/2022

Total Marks: 50

Time: 10:30am - 1:00pm

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) [10]

- a. Food Additives.
- b. Spices and salt.
- c. Irradiation.

Q. 2. Explain concept and history of low temperature preservation. [10]

Q. 3. Write in detail types of low temperature. [10]

Q. 4. Elaborate chemical food preservatives in food preservation. [10]

Q. 5. Define food irradiation and explain in detail the concept of irradiation with their advantages. [10]

Q. 6. Illustrate the hurdle technology. [10]

Q. 7. short notes . (Any two) [10]

- a. Applications of irradiation.
- b. Pulse electric field.
- c. Characteristics of ideal preservatives.

मराठी रूपांतर

- सूचना : १. खालीलपैकी कोणतेही पाच प्रश्न सोडवा.
२. सर्व प्रश्नांना समान गुण आहेत.
३. उजवीकडील आकडे पूर्ण गुण दर्शवितात.
४. आवश्यक तेथे आकृती काढा.



- प्र. १. थोडक्यात उत्तरे लिहा. (कोणतेही दोन) [१०]
अ. अन्न मिसळके.
ब. मसाले आणि मीठ.
क. किरणोत्सर्ग.
- प्र.२. कमी तापमानाच्या वापराने अन्नसंरक्षणाची संकल्पना आणि इतिहास स्पष्ट करा. [१०]
- प्र.३. कमी तापमानाच्या पद्धतीचे प्रकार सविस्तर लिहा. [१०]
- प्र.४. रासायनिक अन्नसंरक्षकांचा विस्तारित वर्णन करा. [१०]
- प्र.५. अन्न किरणोत्सर्गाची व्याख्या लिहा आणि संकल्पना फायदासह सविस्तर लिहा. [१०]
- प्र.६. हर्डल तंत्रज्ञानाचे वर्णन करा. [१०]
- प्र.७. टिपा लिहा. [१०]
अ. किरणोसर्जनाचे फायदे.
ब. प्लस विद्युत क्षेत्र.
क. अन्न संरक्षकांचे वैशिष्ट्ये.