



Seat No

Total No. of pages: 2

Shivaji University, Kolhapur
B.Voc.(Food Processing and Management)Part I
Semester II Examination, March/April-2022
Agro Processing-II Paper No: XVI
Subject Code: 64809

Day and Date: Thursday, 16/06/2022

Total Marks: 50

Time: 10:30 to 1:00

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. Types of Tea
 - b. CFTRI Method
 - c. Degumming
- Q. 2 Describe the processing of Coffee Bean with diagram** [10]
- Q. 3. Explain the process of Oil Extraction** [10]
- Q. 4. Define Spices and explain the classification of Spices** [10]
- Q. 5. Write in detail Post Harvest System of Pulses** [10]
- Q. 6. Elaborate the concept, importance and principles of Plantation Crop** [10]
- Q. 7. Short Notes (Any two)** [10]
- a. Instant coffee
 - b. Post Harvest losses
 - c. Factors affecting storage of Oilseeds



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. चहाचे प्रकार | |
| ब. सी.एफ.टी.आर.आय पद्धत | |
| क. डीगमिंग | |
| प्र. २. कॉफी बियांची प्रक्रिया आकृतीसह वर्णन करा. | [१०] |
| प्र. ३. तेल काढण्याची प्रक्रिया सविस्तर लिहा. | [१०] |
| प्र. ४. मसाल्यांची व्याख्या व वर्गीकरण स्पष्ट करा. | [१०] |
| प्र. ५. शेंगाच्या कापणीनंतरची प्रक्रिया सविस्तर लिहा. | [१०] |
| प्र. ६. नगदी पिकांची संकल्पना, महत्व आणि प्रक्रियेचे तत्वे विस्तृत करा. | [१०] |
| प्र. ७. टिपा लिहा. | [१०] |
| अ. इन्स्टंट कॉफी | |
| ब. कापणी नंतरचे नुकसान | |
| क. तेलबियांच्या साठवणुकीवर परिणाम करणारे घटक | |