

Seat No.: **MARCH - 2022 (Summer session) Examination**

Subject Code: 68656

(विद्यार्थ्यांनी हा विषय कोड OMR वर लिहावा / Student should fill this code on OMR sheet)

Subject Name: B.Voc Food Processing and Management\_68656\_68656 - Beverage Processing\_23.07.2022\_1.00 PM (Part - III, Sem. V)

Date: 23-07-2022

Time: 13:00:00 to 14:00:00

QP Code: 8060QP

Total Marks : 50 Each Question 2 Marks, Total 25 Ques, Duration 1 Hr

1. Beer is prepared from.../बिअर \_\_\_ पासून तयार केले जाते

- a. Grapes/द्राक्ष  
b. Barley सातू  
c. Rice//तांदूळ  
d. Pear/पेअर

2. Which water is used in food preparation?/अन्न तयार करण्यासाठी \_\_\_ पाणी वापरले जाते

- a. Spring water/झऱ्याचे पाणी  
b. Potable water/पिण्यायोग्य पाणी  
c. Surface water/भूतलावरील पाणी  
d. Lake water/तलावाचे पाणी

3. Raw material for soft drinks are.../सॉफ्ट ड्रिंक तयार करण्या साठी लागणारे कच्चे माल \_\_\_

- a. Sweetners/स्वीटनर  
b. Artificial sweetner/कृत्रिम स्वीटनर  
c. Acidulants/आम्ले  
d. All of the above/वरील सर्व

4. Beer is pasturised at.../ बिअर \_\_\_ अंश ला पाश्चराइस केले जाते

- a. 58 C 4-8min/ ५८ ४-८मिन  
b. 60 C 2-3min/६० २-३मिन  
c. 62 C 6-7min/६२ ६-७  
d. 55 C 2-4min/५५ २-४मिन

5. Natural sweetner include.../ नैसर्गिक स्वीटनर्स मध्ये \_\_\_ यांचा समावेश आहे

- a. Corn Syrup/कॉर्न सिरप  
b. Tanin/ टॅनिन  
c. Sorbitol/सॉर्बिटॉल  
d. Mannitol/ मॅनिटॉल

6. Calcium hypochlorite is manufactured from which gas.../कॅल्शियम हायपोक्लोराइट \_\_\_ गॅस पासून तयार केले जाते

- a. Chlorine/क्लोरिन  
b. Flourine/फ्ल्युओरीन  
c. Sodium/सोडियम  
d. Calcium/कॅल्शियम

7. Caffein is mostly observed in .../कॅफिन \_\_\_ मध्ये अढळ जातो

- a. Cocoa/कोका  
b. Nectar/नेक्टर  
c. Juice/जूस  
d. Squash/ स्क्वाश

8. Light wine contains.... % alchol./लाइट वाईन मध्ये \_\_\_% अल्कोहोल असते

- a. 7-9%/७-९  
b. 14-15%/१४-१५  
c. 9-12%/९-१२  
d. 12-14%/१२-१४

9. Deactivation or killing of pathogenic micro organism is called as .../सूक्ष्मजीव नष्ट करण्यासाठी वापरण्यात येणारे क्रिये ला \_\_\_ म्हणतात
- a. Activated carbon filter/एक्टिवेटेड कार्बन फिल्टर  
b. Water disinfection/वॉटर डिसइन्फेक्शन  
c. Sand filtration/स्यांड फिल्टरेशन  
d. All of the above/वरील सर्व
10. \_\_\_ is used for softening of water. वॉटर सॉफ्टइनिंग साठी \_\_\_ वापरले जाते
- a. Antiscalent/अँटीस्केलण्ट  
b. Antibodies/ अँटीबॉडी  
c. None of the above/वरील पैकी काही नाही  
d. All of the above/वरील पैकी सर्व
11. Important organism in fermentation of beer is.../बिअर तयार करण्यासाठी \_\_\_ सूक्ष्मजीव वापरले जाते
- a. Bacteria/बॅक्टेरिया  
b. Algae/अलगे  
c. Yeast/खमीर  
d. Fungus/ भुरशी
12. Introducing carbon dioxide gas in beverage under pressure is called.../कार्बन डायॉक्साइड पेय मध्ये उच्च दाबाखाली मिसळण्याचा प्रक्रिये ला \_\_\_ म्हणतात
- a. Decarbonation/डिकॅर्बोनेशन  
b. Carbonation/कार्बोनेशन  
c. Exhausting/एक्सहौस्टिंग  
d. Filtering/फिल्टरिंग
13. Most suitable plastic used for packing?/ \_\_\_ प्लास्टिक पाककगिंग साठी वापरले जाते
- a. PET/पेट  
b. PP/पीपी  
c. PVC/पीव्हीसी  
d. PE/पीइ
14. Purified water is produced by \_\_\_/शुद्ध पाणी \_\_\_ पद्धतीने तयार केले जाते
- a. Reverse osmosis/रिव्हर्स ऑस्मोसिस  
b. Deionization/डीईओनीझेशन  
c. distillation/डिस्टिलेशन  
d. All of the above/वरील पैकी सर्व
15. Preservative used in wine.../वाइन मध्ये \_\_\_ अन्नसुरक्ष म्हणून वापरले जाते
- a. Casein/कॅझीन  
b. KMS/केएमएस  
c. Bentonite/ बेंटोनाइट  
d. Radiaton/रेडिएशन
16. Mineral water contains \_\_\_ ppm dissolved solids./शुद्ध पाणी मध्ये \_\_\_ पीपीएम विरघळेल घटक असतात
- a. 240ppm २४० पीपीएम  
b. 260ppm/२६०पीपीएम  
c. 250ppm/२५० पीपीएम  
d. 230ppm//२३०पीपीएम
17. Which chemical agent are used for increasing the pH?/कोणते रासायनिक एजन्ट वापरले जातात पीएच वाढवण्यासाठी
- a. Lime/लाइम  
b. Calcium oxide/कॅल्शियम ऑक्साइड  
c. Both a & b/दोन्ही अ & ब  
d. None of the above/वरील पैकी कोणते नाही
18. \_\_\_ material is used for packaging drinking water/कोणते साहित्य वापरले जाते बाटलीबंद पेय जल साठी
- a. jar/जार  
b. plastic bottle/प्लास्टिक बाटली  
c. pouches/पाऊच  
d. All of the above/वरील पैकी सर्व



19. Class II preservatives are.../वर्ग २ अन्नसुरक्ष \_\_\_\_\_ आहे

- a. Sorbates/सॉर्बेट  
b. Benzoates/ बेंझॉइट  
c. Sulphites/सल्फिइट  
d. All of the above/वरील पैकी सर्व

20. Maturation period for wine is.../मॅच्युरेशन वेळ वाईन साठी \_\_\_\_\_ आहे

- a. 6-8months/६-८महिने  
b. 1-2months/१-२ महिने  
c. 4-5months/ ४-५महिने  
d. 3-4months/ ३-४महिने

21. Packaged drinking water are given \_\_\_\_\_ treatment./बाटलीबंद पेय जल साठी \_\_\_\_\_ ट्रीटमेंट दिली जाते

- a. Filtration/फिल्टरेशन  
b. Disinfection/डिसइन्फेकशन  
c. Reverse osmosis/रिव्हर्स ऑस्मॉसिस  
d. All of the above/वरील पैकी सर्व

22. Raw water is collected from \_\_\_\_\_ sources/रो वॉटर कोणत्या स्त्रोत्रा पासून साठवले जाते

- a. River/नदी  
b. Lakes/तलाव  
c. Springs/झरा  
d. All of the above/वरील पैकी सर्व

23. Drink without natural sugar is called as.../पेय ज्या मध्ये नैसर्गिक साखर नसते \_\_\_\_\_

- a. Regular soft drink/रेगुलर सॉफ्ट ड्रिंक  
b. Diet drink/डाएट ड्रिंक  
c. Low calorie drink/लो कॅलोरी ड्रिंक  
d. Mild calorie drink/माईल्ड कॅलोरी ड्रिंक

24. Artificial sweetners include\_\_\_\_/कृत्रिम स्वीटनर \_\_\_\_\_ आहेत

- a. Saccharin/सॅक्रिन  
b. Fructose/ फ्रुक्टोस  
c. Sucrose/सुक्रोस  
d. Glucose/ग्लुकोस

25. How much units are manufacturing beer in India?/बिअर तयार करण्यासाठी किती युनिट आहेत भारता मध्ये\_\_\_\_\_

- a. 49//४९  
b. 56/५६  
c. 62/६२  
d. 44/४४

