

Seat No.:

MARCH - 2022 (Summer session) Examination

Subject Code: 66638

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

Subject Name: B.Voc Food Processing and Management_66638_66638 - Fruits and Vegetable Processing - II_27.07.2022_4.00 PM

Date: 27-07-2022

Time: 16:00:00 to 17:00:00

QP Code: 8549QP

(Part - II, Sem - IV)

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



1. SO₂ is used in _____ process/एसओ₂ हे _____ या प्रक्रियेत वापरले जाते.
a. Sulfuring/सल्फरिंग
b. Spreading/पसरवणे
c. Drying/वाळवणे
d. None of these/यापैकी काहीही नाही
2. The temperature of spray dryer is _____/ स्प्रे ड्रायरचे तापमान _____ °से असते.
a. 180°C-240°C/१८०-२४०°से
b. 50°C-60°C/५०°से-६०°से
c. 130°C-150°C/१३०°से-१५०°से
d. 150°C-300°C/१५०°से-३००°से
3. Sun drying is an example of _____/सुर्य किरणांच्या मदतीने अन्न वाळविणे हि _____ क्रिया आहे.
a. Artificial/कृत्रिम
b. Natural/नैसर्गिक
c. Both a and b/दोन्ही अ आणि ब
d. None of these/यापैकी काहीही नाही
4. _____ TSS of chutney/ चटण्यांचा टी.एस.एस. _____ एवढा असावा.
a. 50%/५०%
b. 40%/४०%
c. 30%/३०%
d. 20%/२०%
5. Sulphuring is done by specially designed _____/सल्फरिंग क्रियेसाठी विशिष्ट प्रकारच्या पेठ्या वापरल्या जातात त्यांना _____ असे म्हटले जाते.
a. Nylon box/नायलॉन पेटी
b. Sulfur box/सल्फर पेटी
c. Pulp box/गार पेटी
d. None of these/यापैकी काहीही नाही
6. There are _____ types of Sauces/ _____ प्रकार आढळून येतात.
a. Four/चार
b. Three/तीन
c. Two/दोन
d. one/एक
7. _____ sauce which does not flow and highly viscous/ _____ प्रकारचा सॉस प्रवाही असत नाही व जाड असतात.
a. Thin sauce/पातळ सॉस
b. Thik sauce/दाट सॉस
c. Sour sauce/आंबट सॉस
d. Sweet sauce/गोड सॉस
8. TSS of sauce is _____/सॉसचा टी.एस.एस _____ इतका असतो.
a. 30°brix/३०°ब्रिक्स
b. 40°brix/४०°ब्रिक्स
c. 50°brix/५०°ब्रिक्स
d. 60°brix/६०°ब्रिक्स
9. _____ is type of sauce/ _____ हा एक प्रकारचा सॉस आहे.
a. Thin sauce/पातळ सॉस
b. Sour sauce/आंबट सॉस
c. Sweet sauce/गोड सॉस
d. bitter sauce/कडवट सॉस
10. The average yield is _____ kg raisins per 100 kg/ १०० किलो द्राक्षापासून _____ किलो बेदाणे मिळतात.
a. 25-30/२५-३०
b. 35-40/३५-४०
c. 40-50/४०-५०
d. 10-20/१०-२०
11. Potatoes are _____ before peeling/बटाटा सोलण्याअगोदर _____ केला जातो.
a. Cold/थंड
b. Warm/गरम
c. Blanch/ब्लॉच
d. None of these/यापैकी काहीही नाही
12. _____ gas can be filled in package to increase shelf-life./ टिकवण काळ वाढविण्यासाठी पॅकेजमध्ये _____ वायू भरला जातो.
a. Nitrogen gas/नायट्रोजन वायू
b. SO₂/एसओ₂
c. NH₃/एन एच ३
d. None of these/यापैकी काहीही नाही

13. Final moisture content of dried product is upto _____ °C/ वाळलेल्या उत्पादनाची अंतिम आर्द्रतेचा अंश _____ °से पर्यंत असतो.

- a. 4°C - 6°C/४°से-६°से
b. 5°C - 10°C/५°से-१०°से
c. 30°C/३०°से
d. 10°C/१०°से

14. _____ is food drying/ _____ म्हणजेच अन्न वाळवणे.

- a. Removal of moisture/ओलावा काढून टाकणे
b. Increase moisture/ओलावा वाढवणे
c. Reduction of moisture/ ओलावा कमी करणे
d. None of these/यापैकी काहीही नाही

15. _____ Foods are soaked highly concentrated aqueous solutions of water soluble solute mainly sugar and salt/ _____ अन्नपदार्थ साखर किंवा मीठाच्या पाण्यातील द्रावणामध्ये बुडवून ठेवले जातात.

- a. Moisture rich/ अधिक प्रमाणात आर्द्रता असणारे
b. low moisture/कमी प्रमाणात आर्द्रता असणारे
c. Tropical fruits /उष्णकटिबंधीय फळे
d. None of these/यापैकी काहीही नाही

16. _____ refers to removal of water based on natural and non - destructive phenomenon of osmosis across the cell membrane/ _____ म्हणजे नैसर्गिक व अविनाशक अशा ऑस्मोसिस प्रक्रियेद्वारे पेशी आवरणातून आर्द्रता काढून टाकणे.

- a. Mechanical Dehydration/ यांत्रिक निर्जलीकरण
b. Osmotic Dehydration/ऑस्मोटिक निर्जलीकरण
c. Sulphuring/सल्फरिंग
d. None of these/यापैकी काहीही नाही

17. After completion of osmotic Dehydration of the fruits and vegetables are dehydrated reduces the final moisture content upto _____%/ ऑस्मोटिक निर्जलीकरण पूर्ण झाल्यानंतर फळे व भाज्या यांची आर्द्रता _____% पर्यंत आणली जाते.

- a. 15%/१५%
b. 20%/२०%
c. 25%/२५%
d. 30%/३०%

18. For mechanical dehydration temperature of drying ranges _____ °C/ यांत्रिक निर्जलीकरणासाठी निर्जलीकरणाचे तापमान _____ °से दरम्यान ठेवले जाते.

- a. 20%/२०%
b. 15%/१५%
c. 50°C - 60°C/५०°से - ६०°से.
d. 30°C/३०°से

19. The sliced onion dipped in _____ % salt solution to reduce the risk of browning/ _____ % मीठाच्या द्रावणामध्ये कांदाच्या चकत्या बुडवून ठेवाव्यात त्यामुळे ब्राऊनिंगचा धोका कमी केला जातो.

- a. 3%/३%
b. 10%/१०%
c. 8%/८%
d. 5%/५%

20. The drying process may take _____ hours/ निर्जलीकरण या प्रक्रियेसाठी _____ तास इतका कालावधी लागतो.

- a. 11-13 hours/ ११-१३ तास
b. 15 hours/१५ तास
c. 8 hours/8 तास
d. 20 hours/२० तास

21. For red/pink onion it is dipped in _____ % salt solution/लाल/गुलाबी कांदे असतील तर ते _____ % मीठ द्रावणामध्ये बुडवून ठेवावेत.

- a. 2%/२%
b. 3%/३%
c. 4%/४%
d. 5%/५%

22. _____ improve colour of fruits/ _____ मुळे फळांचा रंग सुधारतो.

- a. SO₂/एसओ२
b. NH₃/एन एच ३
c. Both a and b/दोन्ही अ आणि ब
d. None of these/यापैकी काहीही नाही

23. _____ is type of drying method/ _____ ही एक निर्जलीकरण पध्दत आहे.

- a. Natural drying/ नैसर्गिक निर्जलीकरण
b. Mechanical dehydration/यांत्रिक निर्जलीकरण
c. Solar drying/सौर निर्जलीकरण
d. all of the above/वरील सर्व

24. The process of preservation fruits and vegetables with common salt or vinegar is called as _____/ मीठ किंवा व्हिनेगार वापर करून अन्नपदार्थ संरक्षित करण्याच्या प्रक्रियेला _____ असे म्हटले जाते.

- a. Mechanical dehydration/यांत्रिक निर्जलीकरण
b. Pickling/पिकलिंग
c. packaging/पॅकेजिंग
d. None of these/यापैकी काहीही नाही

25. Temperature of blanching is _____/ ब्लॉचिंगचे सर्वसाधारण तापमान _____ °से असते.

- a. 50°C-60°C
b. 80°C/८०°से
c. 120°C/१२०°से
d. all of the above/वरील सर्व

