

Seat No.:

MARCH - 2022 (Summer session) Examination

Subject Code: 66639

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

Subject Name: B.Voc Food Processing and Management_66639_66639 - Milk and Milk Product Processing - II_28.07.2022_4.00 PM

Date: 28-07-2022

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

QP Code: 8895QP

(Part - II, Sem - IV)

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

1. _____ is done to remove any visible dirt in milk / _____ हि क्रिया दुधातील कोणतीही दिसणारी घाण काढून टाकण्यासाठी केले जाते
 - a. Clarification/ क्ल्यारिफिकेशन
 - b. Freezing/गोठवणे
 - c. Pastuerisation/पाश्चरीकरण
 - d. Homogenisation/ एकजीवीकरण
2. Rennin contains _____ and _____ two principle enzymes/रेनिनमध्ये _____ आणि _____ हे दोन मुख्य विकरे असतात
 - a. Amylase and Lipase/अमायलेज आणि लायपेज
 - b. Ligase and Isomerase/लायगोज आणि आयसोमरेज
 - c. Renin and Pepsin/रेनीन आणि पेप्सीन
 - d. Maltase and Trypsin/माल्टेज आणि ट्रिप्सीन
3. _____ is antioxidant used in butteroil to increase shelf life/ _____ हे अँटिऑक्सिडंट बटर ऑइल(तुप) चे टिकवण काळ वाढवण्यासाठी वापरतात
 - a. Ethyl gallate /इथाईल गॅलेट
 - b. Butyl gallate / ब्युटील गॅलेट
 - c. Propyl gallate /प्रोपिल गॅलेट
 - d. Methyl gallate/ मिथिल गॅलेट
4. _____ coloring matter used in butter/ _____ हे लोणीमध्ये रंगद्रव्य वापरले जाते
 - a. Annatto/अनॉटो
 - b. Xanthophyll/झान्थोफिल
 - c. Anthocyanin/ँन्थोसायानीन
 - d. Cobalt/कोबाल्ट
5. Pindi,Dhap and Danedar are types of _____/पिंडी, धाप आणि दाणेदार हे _____ चे प्रकार आहेत
 - a. Paneer/पनीर
 - b. Kulfi/कुल्फी
 - c. Khoa/खवा
 - d. Shrikhand/श्रीखंड
6. _____ are the type type of neutralizers/ _____ हे उदासिनीकरण घटकाचे प्रकार आहेत
 - a. Calcium hydroxide/कॅल्शियम हैड्रॉक्साइड
 - b. Sodium carbonate/सोडियम कार्बोनेट
 - c. Caustic soda/कौस्टिक सोडा
 - d. All of the above/ वरीलपैकी सर्व
7. _____ of overrun in soft ice cream/softy/सॉफ्ट आईस्क्रीम(सॉफ्टी) मध्ये _____ ओव्हररन असते
 - a. 10-30%/१०-३०%
 - b. 20-40%/२०-४०%
 - c. 30-50%/३०-५०%
 - d. 40-60%/४०-६०%
8. _____ is the melting point of paraffin wax/ _____ एवढा पॅराफीन वॅक्सचा वितळण्याचा बिंदू आहे
 - a. 41-42%/४१-४२%
 - b. 51-52%/५१-५२%

c. 61-62% / ६१-६२%

d. 71-72% / ७१-७२%

9. _____ press are used for cheese pressing/ _____ ह्या प्रेसचा वापर चीज दाबण्यासाठी (चीज प्रेसिंग) केला जातो

a. Screw/स्कूव

b. Pneumatic/न्यूमॅटिक

c. Hydraulic/हायड्रॉलिक

d. All of the above/ वरीलपैकी सर्व

10. _____ is indigenous variety of rennet coagulated small size soft cheese/ _____ हे रेनेट चा वापर करून स्कन्दन केलेलं लहान आकाराचे मऊ चीजचे देशी प्रकार

a. Kulfi/कुल्फी

b. Khoa/खवा

c. Shrikhand/श्रीखंड

d. Paneer/पनीर

11. Sweet cream butter has _____ acidity/गोड मलाई लोण्यामध्ये _____ इतका आम्लता असतो

a. 0.3% / ०. ३०%

b. 0.2% / ०. २०%

c. 0.4% / ०. ४%

d. 0.5% / ०. ५%

12. _____ is an extremely powerful clotting enzymes/ _____ हे एक अतिशय स्कंदन करणारे विकर आहे

a. Pepsin/पेप्सीन

b. Amylase/अमायलेज

c. Trypsin/ट्रिप्सीन

d. Rennin/रेनिन

13. Indians discovered a plant known as 'withania coagulans' its _____ used to coagulate milk/भारतीयांनी 'विधानिया कोऑगुलन्स' नावाच्या वनस्पतीचा शोध लावला ज्याच्या _____ वापर दुधाचे स्कंदन करण्यासाठी केला जातो

a. Leaves/पाने

b. Stem/खोड

c. Seeds/बिया

d. Roots/मुळे

14. In _____ process of butter oil, melted butter stratifies into 3 layers/बटर ऑइलच्या _____ या प्रक्रियेत, वितळलेले लोणी 3 थरांमध्ये विभाजित होते

a. Centrifugal separation followed by vacuum drying/केंद्रप्रसारक विभाजन आणि व्हॅक्युम ड्रायिंग

b. Direct evaporation/थेट बाष्पीकरण

c. Direct by cream by de-emulsification and centrifugation/डायरेक्ट फ्रॉम क्रिम बाय डी इमलसिफिकेशन अँड सेन्ट्रिफ्युगल सेपरेशन

d. Decantation/डीकॅनटेशन

15. _____ is a semi soft, sweetish sour, whole milk product prepared from lactic fermented curd/ _____ हे अर्ध मऊ, गोड आंबट, संपूर्ण दुग्धजन्य पदार्थ आहे जे लॅक्टिक विरजणाचा वापर करून आंबलेल्या दह्यापासून तयार केले जाते

a. Kulfi/कुल्फी

b. Paneer/पनीर

c. Shrikhand/श्रीखंड

d. Khoa/खवा

16. Homogenisation of ice cream mix is done at _____ /आईस्क्रीम मिक्सचे एकजीवीकरण _____ एवढ्या तापमानाला केले जाते

a. 40-50 degree celsius/४०-५० डिग्री सेल्सिअस

b. 63-77 degree celsius/६३-७७ डिग्री सेल्सिअस

c. 30-45 degree celsius/३०-४५ डिग्री सेल्सिअस

d. 55-70 degree celsius/५५-७० डिग्री सेल्सिअस

17. The curd is partially strained through a cloth to remove the whey and thus produce a solid mass called ____ /दह्याला सच्छिद्र कापडामध्ये टांगून ठेवण्यात येते त्यामुळे त्यातील पाणी(व्हे) निघून गेल्यावर जो स्वच्छ पांढरा घन पदार्थ राहतो त्यास ____ म्हणतात

- a. Shrikhand/श्रीखंड
b. Paneer/पनीर
c. Khoa/खवा
d. Chakka/चक्का

18. ____ of cream means fermentation of cream with the help of desirable starter culture/ ____ म्हणजे मलईचे विरजणच्या मदतीने मलई आंबवणे

- a. Pastuerisation/पाश्चरीकरण
b. Ripening /रायपनिंग
c. Homogenisation/ एकजीवीकरण
d. Neutralization/उदासिनीकरण

19. ____ is best known of the few indigenous varieties of cheese/ पनीरच्या काही देशी वाणांपैकी ____ हि सर्वात प्रसिद्ध आहे

- a. Pindi/पिंडी
b. Dhap/धाप
c. Bandal/बांदल
d. Surati/सुरती

20. ____ is the heart of cheese/ ____ चीजचे हृदय आहे

- a. Milling/मिलिंग
b. Starter/विरजण
c. Dressing/ड्रेसिंग
d. Cheddaring/शेडरिंग



21. Butter oil manufactured by ____ method has darker color/ ____ पद्धतीद्वारे उत्पादित बटर ऑइल/तुपाचा रंग गडद असतो

- a. Decantation/डीकॅनटेशन
b. Centrifugal separation followed by vacuum drying/केंद्रप्रसारक विभाजन आणि व्हॅक्युम ड्रायिंग
c. Direct evaporation/थेट बाष्पीकरण
d. Direct by cream by de-emulsification and centrifugation/डायरेक्ट फ्रॉम क्रिम बाय डी इमलसिफिकेशन अँड सेन्ट्रिफ्युगल सेपरेशन

22. Surati and bandal are types of ____ /सुरती आणि बांदल हे ____ चे प्रकार आहेत

- a. Khoa/खवा
b. Paneer/पनीर
c. Chakka/चक्का
d. Shrikhand/श्रीखंड

23. Indians discovered a plant known as 'withania coagulans' its ____ used to coagulate milk/भारतीयांनी 'विधानिया कोऑगुलन्स' नावाच्या वनस्पतीचा शोध लावला ज्याच्या ____ वापर दुधाचे स्कंदन करण्यासाठी केला जातो

- a. Leaves/पाने
b. Stem/खोड
c. Seeds/ बिया
d. Roots/ मुळे

24. Butter oil contains ____ fat/बटर ऑइल(तूप)मध्ये ____ एवढे स्निग्धाचे प्रमाण असते

- a. 70% /७०%
b. 80% /८०%
c. 99-99.9% /९९-९९.९%
d. 85% /८५%

25. Sandiness in icecream due to ____ in finished ice cream/ ____ या पदार्थामुळे निर्मित आईस्क्रीम मध्ये रवाळपणा येतो

- a. Lactose/लैक्टोज
b. Oil/ऑइल
c. Color/रंग द्रव्य
d. Fruits/फळे