

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



SG - 71

Total No. of Pages : 2

B. Voc. (Part - III) (Semester - V) Examination, January - 2023

FOOD PROCESSING AND MANAGEMENT

Food Chemistry

Sub. Code : 68655

Day and Date : Thursday, 05 - 01 - 2023

Total Marks: 50

Time : 10.30 a.m. to 12.30 p.m.

- Instructions:
- 1) Solve any five questions from the following.
 - 2) All questions carry equal marks.
 - 3) Figures to the right indicate full marks.
 - 4) Draw the diagram wherever necessary.

Q1) Write short answers. (Any two) [10]

- a) Chemistry.
- b) Food chemistry.
- c) Classification of water.

Q2) Explain in detail introduction to food chemistry. [10]

Q3) Elaborate the types of water. [10]

Q4) Write in detail classification of carbohydrates. [10]

Q5) Define proteins and explain the structure of proteins. [10]

Q6) Elaborate enzymatic and non-enzymatic browning. [10]

Q7) Write short notes. (Any two) [10]

- a) Pigments.
- b) Natural toxins.
- c) Disaccharides.

P.T.O.



SG - 71

मराठी रूपांतर

- सूचना :
- 1) खालीलपैकी कोणतेही पाच प्रश्न सोडवा.
 - 2) सर्व प्रश्नांना समान गुण आहेत.
 - 3) उजवीकडील आकडे पूर्ण गुण दर्शवितात.
 - 4) आवश्यक तेथे आकृती काढा.

- प्र.1) थोडक्यात उत्तरे लिहा. (कोणतेही दोन) [10]
- अ) रसायनशास्त्र.
 - ब) अन्न रसायनशास्त्र.
 - क) पाण्याचे वर्गीकरण.
- प्र.2) अन्न रसायनशास्त्राचा परिचय सविस्तर स्पष्ट करा. [10]
- प्र.3) पाण्याचे प्रकार विस्तारित करा. [10]
- प्र.4) कर्बोदकांचे वर्गीकरण सविस्तर लिहा. [10]
- प्र.5) प्रथिनेची व्याख्या लिहा आणि प्रथिनांची रचना सविस्तर स्पष्ट करा. [10]
- प्र.6) एन्झायमॅटिक आणि नॉन एन्झायमॅटिक ब्राउनिंग विस्तारित करा. [10]
- प्र.7) टिपा लिहा. (कोणतेही दोन) [10]
- अ) रंगद्रव्ये.
 - ब) नैसर्गिक विषारी.
 - क) डायसेकॅरीड.

