



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

Total No of Pages:2

**Kamala College, Kolhapur
(Autonomous)**

B.Voc. (Part-I)(Semester-I)(CBCS)Examination Oct.,2022

Food Processing and Management

DSC A3 : PRICIPLES OF FOOD PRESERVATION - I

Subject Code: 503

**Day and Date: Thursday,05/01/2023
Time: 8.00 a.m. to 10.00 a.m.**

Total Marks: 40

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

- Q.1 Write short answers. (Any two) (8M)
1. PH of foods
 2. Sulfiting
 3. Tray dryer
- Q.2 Write in detail concept and importance of food preservation. (8M)
- Q.3 What are different principles of food preservation, explain any one of them. (8M)
- Q.4 Explain any two pretreatment of drying. (8M)
- Q.5 Illustrate types of drying methods. (8M)
- Q.6. Elaborate the pasteurization method. (8M)
- Q.7 Write Short notes. (Any two) (8M)
- a. Blanching
 - b. Drying
 - a. LTLT



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. १. थोडक्यात उत्तरे लिहा. (कोणतेही दोन)

अ. अन्नाचे पी एच मूल्य

ब. सल्फायटिंग

क. ट्रे ड्रायर

प्र.२. अन्न संरक्षणाची संकल्पना आणि महत्व स्पष्ट करा.

८ गुण

प्र.३. अन्न संरक्षणाची विविध तत्वे काय आहेत कोणतेही एक संरक्षण पद्धत स्पष्ट करा.

८ गुण

प्र.४. वाळवण्याच्या कोणतेही दोन पुर्वउपचार स्पष्ट करा.

८गुण

प्र.५. पाच्युरायझेशन पद्धत विस्तृत करा.

८गुण

प्र.६. अन्नाचे वर्गीकरण उदाहरणासह स्पष्ट लिहा

८गुण

प्र.७. थोडक्यात उत्तरे लिहा. (कोणतेही दोन)

८ गुण

अ. ब्लांचिंग

ब. वाळवणे

क. एल टी एल टी