

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



SG - 72

Total No. of Pages : 2

B. Voc. (Part - III) (Semester - V) Examination, January - 2023
FOOD PROCESSING AND MANAGEMENT
Beverage Processing (Paper - XXXXI)
Sub. Code : 68656

Day and Date : Friday, 06 - 01 - 2023

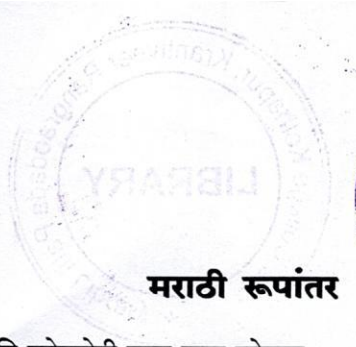
Total Marks : 50

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) Sand filtration.
 - b) Glass.
 - c) Ingredients used in beer making.
- Q2)** Define beverage and explain the types of water. **[10]**
- Q3)** Explain the types of bottled water. **[10]**
- Q4)** Define wine and explain the manufacturing process of making wine. **[10]**
- Q5)** Write in detail about the history of soft drink. **[10]**
- Q6)** Define soft drink and explain non carbonated beverages. **[10]**
- Q7)** Short Notes. (Any Two) **[10]**
- a) Chlorination.
 - b) Sweetener.
 - c) Colour and flavour.

P.T.O.



SG - 72

मराठी रूपांतर

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

- प्र.1)** थोडक्यात उत्तरे लिहा. (कोणतेही दोन) [10]
- अ) सॅण्ड फिल्टरेशन.
ब) काच.
क) बियर करण्यासाठी लागणारे घटक.
- प्र.2)** पेयाची व्याख्या लिहा व पाण्याचे प्रकार स्पष्ट करा. [10]
- प्र.3)** बाटलीबंद पेयजल चे प्रकार स्पष्ट करा. [10]
- प्र.4)** वाईन ची व्याख्या लिहा व त्याची उत्पादन प्रक्रिया स्पष्ट करा. [10]
- प्र.5)** सॉफ्ट ड्रिंकचा चा इतिहास सविस्तर लिहा. [10]
- प्र.6)** सॉफ्ट ड्रिंक ची व्याख्या लिहा व नॉन कार्बोनेटेड पेय स्पष्ट करा. [10]
- प्र.7)** टिपा लिहा. (कोणतेही दोन) [10]
- अ) क्लोरिनेशन.
ब) गोडवा देणारे पदार्थ.
क) रंगद्रव्य आणि स्वाद.

ॐ ॐ ॐ