



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

SG - 56

Total No. of Pages : 2

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

FOOD PROCESSING AND MANAGEMENT

Milk and Milk Product Processing - I

Sub. Code : 66630

Day and Date : Friday, 13 - 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) Density and Specific gravity of milk.
 - b) Homogenization.
 - c) Minor constituent of milk.
- Q2) Explain Standardization of milk. [10]**
- Q3) Write in detail Equipment and Chemical used in Dairy industry. [10]**
- Q4) Define Milk and factors affecting composition of milk. [10]**
- Q5) Elaborate Manufacturing process of Toned and Flavour milk. [10]**
- Q6) Explain the effect of Microorganisms on milk, factors influencing growth and destruction of Microorganisms. [10]**
- Q7) Short notes. (Any two) [10]**
- a) Sterilization of milk.
 - b) Freezing point of milk.
 - c) Rehydrated milk.

P.T.O.



SG - 56

- 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) दुधाची घनता आणि विशिष्ट गुरुत्व.
 - ब) होमोजनायझेशन.
 - क) दुधातील किरकोळ घटक.
- प्र.2) दुधाचे मानकीकरण स्पष्ट करा. [10]
- प्र.3) डेअरी इंडस्ट्री मध्ये वापरण्यात येणाऱ्या उपकरण आणि रसायनबदल सविस्तर लिहा. [10]
- प्र.4) दुधाची व्याख्या लिहा आणि दुधाच्या संरचनेर परिणाम करणारे घटक लिहा. [10]
- प्र.5) टोन्ड आणि सुगंधी दुधाची उत्पादन प्रक्रिया विस्तारित करा. [10]
- प्र.6) सूक्ष्मजीवांचा दुधावर होणारा परिणाम, त्यांच्या वाढीवर परिणाम आणि नष्ट करणारे घटक स्पष्ट करा. [10]
- प्र.7) टिपा लिहा. (कोणत्याही दोन) [10]
- अ) दुधाचे निर्जंतुकीकरण.
 - ब) दुधाचे गोठवणबिंदू.
 - क) पुनर्जलीत दुध.

