



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

SG - 57

Total No. of Pages : 2

B.Voc. (Part - II) (Semester - III) Examination, January - 2023
FOOD PROCESSING AND MANAGEMENT
Food Quality Control and Waste Management - I (Paper - XXIII)
Sub. Code : 66631

Day and Date : Saturday, 14 - 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) General concept of quality control.
b) Objectives of Food sampling.
c) Barbender farinograph.
- Q2) Write in detail the functions of quality Management and explain briefly.** [10]
- Q3) Illustrate sample selection method.** [10]
- Q4) Describe the fat estimation by soxhlet method.** [10]
- Q5) Explain the consistency analysis method.** [10]
- Q6) Write in detail about sampling plans.** [10]
- Q7) Short Notes (Any Two) :** [10]
a) Yeast and mould count.
b) Karl fisher titration.
c) Difference between calorimeter and spectrophotometer.

P.T.O.

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) दर्जा नियंत्रणाची सामान्य संकल्पना.
 ब) अन्न नमुन्याची उद्दीष्टे.
 क) बारबेंडर फॉरिनोग्राफ.
- प्र.2) दर्जा व्यवस्थापनाची कार्ये लिहा आणि ती सविस्तर स्पष्ट करा. [10]
- प्र.3) नमुना निवडण्याची पद्धत उदाहरणासह स्पष्ट करा. [10]
- प्र.4) सॉक्सलेट पद्धतीने स्निग्ध तपासण्याची पद्धत आकृतीसहित स्पष्ट करा. [10]
- प्र.5) सुसंगतता विश्लेषण पद्धती स्पष्ट करा. [10]
- प्र.6) नमुना निवडीचा आराखड्या बदल सविस्तर माहिती लिहा. [10]
- प्र.7) टीपा लिहा (कोणत्याही दोन) : [10]
 अ) खमीर आणि मोल्डची संख्या.
 ब) कार्ल फिशर टायट्रेशन.
 क) कॅलरीमीटर आणि स्पेक्ट्रोफोटोमीटर मधील फरक.



❧❧❧

