



Seat No.

Total No. of Pages:2

**Kamala College, Kolhapur
(Autonomous)
B.Voc. Food Processing and Management (Part –I)
(Semester – II) (CBCS)
Examination, March/April, held in may, 2023
AECC B2 Fundamentals of Food Science (Paper- II)
Subject code: 507**

**Day and Date: Tuesday 30/05/2023
Time: 08:00 am -10:00 am**

Total Marks: 40

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

- Q.1 Write short answers (Any two) 8
1. Use of pulses in cookery
2. Instant food
3. Cooking of fruits
- Q.2 Define cereal and write composition of cereal . 8
- Q.3 Explain changes during cooking of nuts and oilseeds 8
- Q.4 Define fruits write the classification of fruit 8
- Q.5 Explain the factors affecting cooking of pulses 8
- Q.6. Describe the structure of rice and enlist the rice products 8
- Q. Short Notes 8
a. Anthocynin
b. Germination
c. Almond

मराठी रूपांतर

- सूचना : १. खालीलपैकी कोणतेही पाच प्रश्न सोडवा.
२. सर्व प्रश्नांना समान गुण आहेत.
३. उजवीकडील आकडे पूर्ण गुण दर्शवितात.
४. आवश्यक तेथे आकृती काढा.

प्र. १. थोडक्यात उत्तरे लिहा. (कोणतेही दोन)

- अ. कडधान्यचा वापर अन्न शिजवण्यासाठी
ब. इन्स्टंट फूड
क. फळे शिजवताना होणारे बदल



प्र.२. तृणधान्यांची व्याख्या लिहून त्याची रचना स्पष्ट करा

प्र.३. कठीण कवचाची फळे व तेल बियाणे त्यांच्यात शिजवताना होणारे बदल लिहा

प्र.४. फळांची व्याख्या लिहा व त्याचे वर्गीकरण लिहा

प्र.५. कडधान्य शिजवताना होणारे परिणाम कारक घटक स्पष्ट करा

प्र.६. तांदळाची रचना लिहा हा व त्याचे वेगवेगळे पदार्थ लिहा

प्र.७. टिपा लिहा

अ. अँथोसायनिन

ब. जर्मिनेशन

क. बदाम
