



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  
DSC B3: Principles of Food Preservation (Paper- II)  
Subject code: 508**

**Day and Date: Wednesday 31/05/2023**

**Total Marks: 40**

**Time: 08:00 am -10:00 am**

- 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 notes on following. (Any two) 8  
a. Food Additives  
b. Spices and salt  
c. Irradiation
- Q. 2. Explain concept and history of low temperature preservation. 8
- Q. 3. Write in detail types of low temperature. 8
- Q. 4. Elaborate chemical food preservatives in food preservation. 8
- Q. 5. Describe methods of irradiation. 8
- Q.6 Describe hurdle technology. 8
- Q. 7. Write short notes on following. (Any two) 8  
a. Sources of irradiation  
b. Pulse electric field  
c. Hurdle technology

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) 8  
अ. अन्न मिसळके  
ब. मसाले आणि मीठ  
क. किरणोत्सर्ग
- प्र.२. कमी तापमानाच्या वापराने अन्नसंरक्षणाची संकल्पना आणि इतिहास स्पष्ट करा. 8  
प्र.३. कमी तापमानाच्या पद्धतीचे प्रकार सविस्तर लिहा. 8  
प्र.४. रासायनिक अन्नसंरक्षकांचा विस्तारित वर्णन करा 8  
प्र.५. किरणोत्सर्गाची व्याख्या लिहा आणि संकल्पना आणि इतिहास स्पष्ट करा.  
प्र.६. हर्डल तंत्रज्ञानाचे वर्णन करा. 8
- प्र.७. टिपा लिहा. 8  
अ. किरणोत्सर्गनाचे स्रोत  
ब. प्लस विद्युत क्षेत्र  
क. हरडल तंत्रज्ञान



\*\*\*\*\*