

Seat	
No.	



Total No of Pages: 2

Kamala College, Kolhapur
(Autonomous)
B.voc. (part-I) (semester-II)
FOOD PROCESSING AND MANAGEMENT (CBCS)
Examination March/April, held in May, 2023.
DSC-B4: Fundamentals of agro processing (Paper- II)
Subject Code: 509

Day and Date: Thursday 01/06/2023
Time: 8.00 a.m. to 10.00 a.m.

Total Marks: 40

Instructions: 1) Solve any five questions

2) All questions carry equal marks

3) Figures to the right indicates full marks

4) Draw diagram wherever necessary

- Q.1 Writes a short answer (any two) (8)
a. Types of Tea
b. CFTRI Method
c. Degumming
- Q.2 Describe the processing of coffee bean with diagram. (8)
- Q.3 Explain the process of oil extraction (8)
- Q.4 Define spices and explain the classification of spices. (8)
- Q.5 Write in detail post harvest system of pulses. (8)
- Q.6 Elaborate the concept, importance and principles of plantation crop (8)
- Q.7 Short Notes(Any two) (8)
A. Instant coffee
B. Post harvest losses
C. Factors affecting storage of oilseeds

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. चहाचे प्रकार
ब. CFTRI पद्धत
क. डिगमिंग



(८)

प्र.२) आकृतीसह कॉफी बीनच्या प्रक्रियेचे वर्णन करा.

(८)

प्र.३) तेल काढण्याची प्रक्रिया स्पष्ट करा

(८)

प्र.४) मसाल्यांची व्याख्या लिहून मसाल्यांचे वर्गीकरण स्पष्ट करा.

(८)

प्र.५) कडधान्यांच्या कापणीनंतरची पद्धत सविस्तर लिहा.

(८)

प्र.६) लागवडीच्या पिकाची संकल्पना, महत्त्व आणि तत्त्वे स्पष्ट करा.

(८)

प्र.७) टिपा लिहा (कोणतेही दोन)

(८)

अ. इन्स्टंट कॉफी

ब. कापणीनंतरचे नुकसान

क. तेलबियांच्या साठवणुकीवर परिणाम करणारे घटक
