

Seat	
No.	

Total No of Pages: 2

Kamala College, Kolhapur
(Autonomous)

B.Voc. (Part-I) (Semester-I) (CBCS)

Examination March/April, held in May, 2023.

FOOD PROCESSING AND MANAGEMENT

FUNDAMENTAL OF AGRO PROCESSING -1

Subject Code: DSC A4-504



Day and Date: Thursday 01/06/2023

Total Marks: 50

Time: 10.30 a.m. to 12.30 p.m

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) Scope and importance of agro-processing industry

B) Sieve shaker

C) Hullers used for rice milling

Q.2 Define milling and write principle, working and Construction of flour mill. (8)

Q.3 Describe structure of wheat and enlist wheat product. (8)

Q.4 Explain scope and importance of agro processing industry in India. (8)

Q.5 Elaborate process of rice milling with flow chart. (8)

Q.6 write in detail types of weighing balance. (8)

Q.7 writes short answer (any two) (8)

A) Properties of padding for rice milling

B) Cleaning of wheat \

C) Popcorn

मराठी रुपांतर

सुचना: १) कोणतेही पाच प्रश्न सोडवा.

२) सर्व प्रश्नांना समान गुण आहेत.

३) उजवीकडील अंक गुण दर्शवतात.

४) आवश्यक तेथे आकृती काढा.

प्र.१) थोडक्यात उत्तरे लिहा. (कोणतेही दोन) (८)

अ) कृषी प्रक्रिया उद्योगाची व्याप्ती आणि महत्त्व

ब) चाळणी शेकर

क) तांदूळ दळण्यासाठी वापरल्या जाणारे हुलर



प्र. २) मिलिंगची व्याख्या आणि तत्त्व लिहा. पीठ गिरणीचे कार्य लिहा. (८)

प्र.३) गव्हाच्या रचनेचे वर्णन करा आणि गव्हाच्या उत्पादनांची यादी करा. (८)

प्र.४) कृषी प्रक्रिया उद्योगाची व्याप्ती आणि महत्त्व स्पष्ट करा. (८)

प्र.५) प्रवाह तक्ता सह तांदूळ मिलिंगची विस्तृत प्रक्रिया लिहा. (८)

प्र.६) समतोल वजनाचे प्रकार विस्तारित लिहा. (८)

प्र.७) थोडक्यात उत्तरे लिहा. (कोणतेही दोन) (८)

अ) तांदूळ मिलिंगसाठी पॅडिंगचे गुणधर्म

ब) गहू ची स्वच्छता

क) पॉपकॉर्न