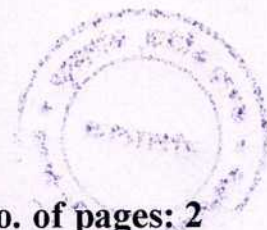


Seat No.	
-------------	--



Total No. of pages: 2

B.Voc. Part II (Semester IV) (CBCS)
Examination March/April, held in May 2023
Fruits and Vegetable Processing– II
DSC-D3 (Paper-XXX)
Subject Code -66638

Day and Date: Thursday, 08/06/2023

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 right indicate full marks.**
- 4. Draw the diagram wherever necessary.**

- Q. 1. Write short answers. (Any two) 10
- a. Exhausting.
 - b. Mechanical dehydration.
 - c. Canning.
- Q.2 Explain in detail types of drying methods. 10
- Q.3. Define canning and illustrate spoilage of canned products. 10
- Q.4. Write in detail about dehydrated onion. 10
- Q.5. Elaborate the process of pickling with salt. 10
- Q. 6 .Illustrate the methods of raisins. 10
- Q. 7. Write short notes. (Any two) 10
- a. Pickling.
 - b. oil and spices.
 - c. chutney process



मराठी रुपांतर

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)

१०

अ) एक्सहौस्टिंग.

ब) कृत्रिम साठवण.

क) कॅनिंग.

प्र.२. वाळवण्याच्या पद्धती सविस्तर स्पष्ट करा.

१०

प्र.३. कॅनिंगची व्याख्या लिहा आणि डब्यामधील पदार्थातील बिघाड उदाहरणासहित स्पष्ट करा.

१०

प्र.४. कांद्याचे निर्जलीकरण सविस्तर लिहा.

१०

प्र.५. मीठ वापरून लोणचे बनवण्याची प्रक्रिया विस्तारित करा.

१०

प्र.६. मनुका पद्धती उदाहरणासहित स्पष्ट करा.

१०

प्र.७. टिपा लिहा. (कोणत्याही दोन)

१०

अ) लोणचे.

ब) तेल आणि मसाले

क) चटणी प्रक्रिया.
