

Seat
No.



Total No. of pages: 2

B.Voc. (Part-II)(Semester-IV) Examination, May-20223

**FOOD PROCESSING AND MANAGEMENT
MILK AND MILK PRODUCT PROCESSING -II
DSC-D4 (Paper-XXXI)**

Sub. Code: 66639

Day and date: Friday, 09/06/2023

Total marks: 50

Time: 10:30 a.m-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 Write a short answer.(any two) (10)
- A) Composition of icecream
B) Decantation
C) Dahi
- Q.2 Define butter and explain manufacturing process of butter. (10)
- Q.3 Write ice cream with its composition and types. (10)
- Q.4 Explain khoa and its manufacturing process. (10)
- Q.5 Elaborate cheese composition its manufacturing steps (any 5 steps) (10)
- Q.6 Write in detail manufacturing of channa and rasgulla. (10)
- Q.7 Write a short answer (any two) (10)
- A) Processed cheese
B) Chakka
C) Parafining



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) (१०)
- अ) आईस्क्रीमची रचना
- ब) डिकंटेसन
- क) दही
- प्र.२) लोण्याची व्याख्या लिहा आणि लोणीची निर्मिती प्रक्रिया स्पष्ट करा. (१०)
- प्र.३) आईस्क्रीमची रचना आणि प्रकार लिहा. (१०)
- प्र.४) खोआ आणि त्याची निर्मिती प्रक्रिया स्पष्ट करा. (१०)
- प्र.५) चीज रचनेच्या उत्पादनाच्या पायऱ्या विस्तारित लिहा. (कोणत्याही ५पायऱ्या) (१०)
- प्र.६) छत्रा आणि रसगुल्ल्याचे उत्पादन सविस्तर लिहा. (१०)
- प्र.७) थोडक्यात उत्तरे लिहा. (कोणतेही दोन) (१०)
- अ) प्रक्रिया केलेले चीज
- ब) चक्का
- क) पॅराफिनिंग
