



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

SM - 181
Total No. of Pages : 2

B.Voc. (Food Processing And Management) (Part-III) (Semester-V)
Examination, October - 2023
FOOD CHEMISTRY (Paper-XXXX)
Sub. Code : 68655

Day and Date : Wednesday, 25 - 10 - 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.

- Q1) Write short answers. (Any Two) [10]
a) Proteins
b) Types of water
c) Fat soluble vitamins
- Q2) Illustrate classification of proteins. [10]
- Q3) Write in detail about classification of water. [10]
- Q4) Elaborate enzymatic and non enzymatic browning. [10]
- Q5) Write in detail about types of vitamins. [10]
- Q6) Define carbohydrate and write its properties. [10]
- Q7) Write short notes. (Any Two) [10]
a) Importance of carbohydrate
b) Natural color and flavors
c) Glycogen

P.T.O.



SM - 181

- सूचना : 1) खालीलपैकी कोणतेही पाच प्रश्न सोडवा.
2) सर्व प्रश्नांना समान गुण आहेत.
3) उजवीकडील आकडे पूर्ण गुण दर्शवतात.
4) आवश्यक तेथे आकृती काढा.

प्र.1) थोडक्यात उत्तरे लिहा. (कोणतेही दोन) [10]

- अ) प्रथिने
ब) पाण्याचे प्रकार
क) स्निग्ध विद्राव्य जीवनसत्व

प्र.2) प्रथिनांचे वर्गीकरण उदाहरणासह स्पष्ट करा. [10]

प्र.3) पाण्याचे वर्गीकरण विस्तारीत करा. [10]

प्र.4) एन्झायमॅटिक व नॉन एन्झायमॅटिक ब्राउनिंग विस्तारीत करा. [10]

प्र.5) जीवनसत्वाचे प्रकार सविस्तर लिहा. [10]

प्र.6) कर्बोदकाची व्याख्या आणि त्याचे गुणधर्म लिहा. [10]

प्र.7) टीपा लिहा. (कोणतेही दोन) [10]

- अ) कर्बोदकांचे महत्त्व
ब) नैसर्गिक रंग आणि फ्लेवर
क) ग्लायकोजेन

