



SM - 182

Total No. of Pages : 2

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

B.Voc. (Food Processing and Management) (Part - III)
(Semester - V) Examination, October - 2023
BEVERAGE PROCESSING (Paper - XXXXI)
Sub. Code : 68656

Day and Date : Thursday, 26 - 10 - 2023
Time : 10.30 a.m. to 12.30 p.m.

Total Marks : 50

- 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) Glass
b) Calcium hypochloride
c) Ingredients used in beer making
- Q2) Write in detail process of wine making. [10]
- Q3) Define soft drinks and explain carbonated beverages. [10]
- Q4) Explain the types of botteled water. [10]
- Q5) Define soft drinks and explain in detail about method of hardness of water. [10]
- Q6) Write about beverage and its importance. [10]
- Q7) Write short notes. (Any two). [10]
a) Plastic
b) Dechlorination
c) Color and flavor

P.T.O.

मराठी रूपांतर

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

- प्र.1) थोडक्यात उत्तरे लिहा. (कोणतेही दोन) [10]
 अ) काच
 ब) कॅल्शियम हायपोक्लोराइड
 क) बीअर तयार करण्यासाठी लागणारे घटक
- प्र.2) वाईन बनवण्याची कृती सविस्तर लिहा. [10]
- प्र.3) सॉफ्ट ड्रिंकची व्याख्या लिहा व कार्बोनेटेड पेय स्पष्ट करा. [10]
- प्र.4) बाटलीबंद पेयजलाचे वेगवेगळे प्रकार स्पष्ट करा. [10]
- प्र.5) सॉफ्टनिंग ऑफ वॉटरची व्याख्या लिहा आणि पाण्याच्या दुषफेनत पद्धती स्पष्ट करा. [10]
- प्र.6) पेयाची आणि पेयांचे महत्त्व स्पष्ट करा. [10]
- प्र.7) टीपा लिहा. (कोणतेही दोन) [10]
 अ) प्लास्टिक
 ब) डिक्लोरिनेशन
 क) रंगद्रव्य आणि गंधद्रव्य

