

Seat	
No.	



Total No. of Pages : 02

Kamala College, Kolhapur

(Autonomous)

B. A. (Part-II) (Semester-III)

Examination Nov. / Dec.2023.

DSC –D18: Fundamentals of Food Safety and Preservation

Subject Code: 260

Day and Date: Monday, 04/12/2023

Total Marks: 40

Time: 08.00 a.m. to 10.00 a.m

सूचना : 1) सर्व प्रश्न आवश्यक आहेत.

2) उजवीकडील अंक हे पूर्ण गुण दर्शवतात.

3) आवश्यक तेथे सुबक आकृत्या काढा.

प्र 1. योग्य पर्याय निवडून रिकाम्या जागा भरा.

[05]

1) अन्न संरक्षणाचे..... हे प्रमुख उद्दिष्ट आहे

अ) अन्नातील पोषक तत्व वाढवणे

ब) अन्नाचीचव वाढवणे

क) अन्नाची स्वीकारार्हता वाढवणे

ड) अन्नपदार्थ दीर्घकाळ टिकवणे

2) सूक्ष्म जंतूंच्या वाढीसाठी.....घटक आवश्यक आहे.

अ) आर्द्रता ब) प्राणवायू क) तापमानड) सर्व

3) कमी तापमानावर सूक्ष्मजंतू असतात.

अ) सक्रिय ब) निष्क्रिय क) नष्ट ड) यापैकी नाही

4) दुधपावडर तयार करण्यासाठी चा वापर करतात.

अ) ड्रायर ब) शीतगृह क) वातगृह ड) गोठविणे

5) एगमार्क..... वर्षी लागू करण्यात आला.

A) १९३७ B) १९४५ C) १९५४ D) १९७८



प्र. 2. खालील प्रश्न सोडवा. (कोणताही एक)

[10]

अ) अन्नसंरक्षणाची उद्दिष्टे सविस्तर लिहा.

किंवा

ब) भारतातील अन्न संरक्षण उद्योगाची व्याप्ती सविस्तर लिहा.

प्र.3. खालील प्रश्न सोडवा. (कोणताही एक)

[10]

अ) उच्च तापमानाचा वापर करून अन्न संरक्षण करणे यावर सविस्तर लिहा.

किंवा

ब) सूक्ष्मजीवांच्या वाढीवर परिणाम करणारे घटक सविस्तर लिहा.

प्र 4. टिपा लिहा. (कोणतेही तीन)

[15]

अ) अन्न संरक्षणाची व्याख्या आणि संकल्पना

ब) पाश्चरायझेशन

क) ISI

ड) अन्नसंरक्षकाद्वारे अन्नसंरक्षण

इ) अन्न मिसळके