

Seat	
No.	

Total No of Pages: 1

**Kamala College, Kolhapur  
(Autonomous)**

**B.Voc. (Part -II) (Semester - III)**

**Examination Nov. /Dec. – 2023**

**Food Processing and Management**

**DSC C3-603 Fruit and Vegetables Processing-I**

**Sub. Code: 2.1.3**

**Day and Date: Friday, 30/11/2023**

**Total Marks: 40**

**Time: 08:00 am to 10:00 am**

- 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) (8)
- a. Synthetic syrup
  - b. Determination of pectin test
  - c. Classification of vegetable
- Q.2 Describe the morphology of citrus fruits with suitable diagram. (8)
- Q.3 Write method of preparation of Squash. (8)
- Q.4 Elaborate the method of preparation of RTS beverage (8)
- Q.5 Write in detail classification of fruits. (8)
- Q.6 Define Jam and elaborate manufacturing process of jam. (8)
- Q.7 Write Short Notes. (Any two) (8)
- a. Crystallized Fruits
  - b. Chemical storage
  - c. Non fermented Fruit beverages

## मराठी रुपांतर

- 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)

- अ. कृत्रिम सिरप
- ब. पेक्टिन चाचणीचे निर्धारण
- क. भाज्यांचे वर्गीकरण

(८)

प्र.२ लिंबूवर्गीय फळांची संरचना आकृतीसह स्पष्ट करा.

(८)

प्र.३ स्क्वॅश तयार करण्याची पद्धत स्पष्ट करा.

(८)

प्र.४ रेडी टू सर्व्ह पेय तयार करण्याची पद्धत विस्तारित करा.

(८)

प्र.५ फळांचे वर्गीकरण सविस्तर लिहा.

(८)

प्र.६ जॅमची व्याख्या लिहून जॅमची उत्पादन प्रक्रिया लिहा.

(८)

प्र.७ टिपा लिहा. (कोणतेही दोन)

(८)

- अ. स्फटिकीकरण केलेली फळे
- ब. रासायनिक साठवण
- क. अमादक फळांची पेये

\*\*\*\*\*