



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 – C4 - 604: Milk and Milk Product processing -I

Subject Code: 2.1.4

Day and Date: Saturday, 01/12/2023

Total Marks: 40

Time: 08.00 a.m. to 10.00 a.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 Short Answer (any two) (8)
- a. Acidity and pH of milk
 - b. Equipment used in dairy industry
 - c. Effect of mos on milk
- Q.2 Define milk and explain production and processing status of milk. (8)
- Q.3 Explain Condensed milk. (8)
- Q.4 Illustrate milk dehydration with manufacturing of milk powder. (8)
- Q.5 Write in detail factors affecting composition of milk. (8)
- Q.6 Elaborate processing of rehydrated and toned milk. (8)
- Q.7 Write Short Notes (any two) (8)
- a. LTLT method
 - b. Effect of heat and acid on milk
 - c. Advantages and disadvantages of sterilization



मराठी रूपांतर

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)

(८)

अ. दुधाची आम्लता आणि पीएच

ब. डेअरी उद्योगात वापरली जाणारी उपकरणे

क. दुधाचा सूक्ष्मजीवांचा होणारा प्रभाव

प्र.२ दुधाची व्याख्या आणि दूध उत्पादन प्रक्रियांची स्थिती स्पष्ट करा.

(८)

प्र.३ आटीव दूध स्पष्ट करा

(८)

प्र.४ दूध पावडरच्या निर्मितीसह दुधाचे निर्जलीकरण स्पष्ट करा.

(८)

प्र.५ दुधाच्या रचनेवर परिणाम करणारे घटक सविस्तर लिहा.

(८)

प्र.६ पूर्णजलीत आणि टोन्ड दुधाची विस्तृत प्रक्रिया लिहा.

(८)

प्र.७ टिपा लिहा. (कोणतेही दोन)

(८)

अ. एलएलटी पद्धत

ब. दुधावर उष्णता आणि आम्लाचा होणारा प्रभाव

क. निर्जंतुकीकरणाचे फायदे व तोटे
