



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 – C5 - 605: Food quality control -I

Subject Code: 2.1.5

Day and Date: Monday, 02 /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. Sensory characteristics

b. Sampling tube

c. Adams consistometer

Q.2 Elaborate functions of total quality management. (8)

Q.3 Define quality control and write sensory characteristics of food. (8)

Q.4 Write in detail sampling and sample selection. (8)

Q.5 Define sampling and elaborate objective of sampling. (8)

Q.6 Describe determination of fat by soxhlet method. (8)

Q.7 Write Short Notes (any two) (8)

a. Bostwick consistometer

b. Quality characteristics

c. Functions of color



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) (८)
अ. संवेदी चाचणीची वैशिष्ट्ये
ब. नमुना परीक्षानळी
क. ऍडम्स कन्सिस्टोमीटर
- प्र.२ पूर्ण गुणवत्ता व्यवस्थापनाची कार्ये स्पष्ट करा. (८)
- प्र.३ गुणवत्ता नियंत्रणाची व्याख्या लिहून अन्नाच्या संवेदी चाचणीची वैशिष्ट्ये लिहा. (८)
- प्र.४ अन्न नमुना आणि नमुना निवडीबद्दल सविस्तर लिहा. (८)
- प्र.५ नमुन्याची व्याख्या आणि नमुन्याची वैशिष्ट्ये सविस्तर लिहा. (८)
- प्र.६. स्निग्ध काढण्याची सोकझलेट पद्धत आकृतीसह लिहा. (८)
- प्र.७. टिपा लिहा. (कोणतेही दोन) (८)
अ. बोस्टवीक कंसिस्टोमीटर
ब. पूर्ण गुणवत्ता व्यवस्थापनाची कार्ये
क. रंगांची कार्ये
