

Seat	
No.	

Kamala College, Kolhapur
(Autonomous)

B.Voc. Food Processing and Management (Part-I) (Semester-I)

Examination November, 2023

AECC –A2-502 Fundamentals of Food Science I

Subject Code: 1.1.2

Day and Date: Thursday 02/11/2023

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 answers. (Any two)

(8)

- a) Microwave cooking
- b) Physiological functions of food
- c) Cooking under pressure

Q.2 Enlist and explain basic terms which is used in cooking

(8)

Q.3 Elaborate cooking methods using fat

(8)

Q.4 Explain five food groups

(8)

Q.5 Write in detail about pre-cooking operations

(8)

Q.6 Explain in detail about objectives of food science

(8)

Q.7 Write Short notes. (Any two)

(8)

- a) Semi perishable foods
- b) Blanching
- c) Peeling

मराठी रूपांतर

- सूचना : १. खालीलपैकी कोणतेही पाच प्रश्न सोडवा.
२. सर्व प्रश्नांना समान गुण आहेत.
३. उजवीकडील आकडे पूर्ण गुण दर्शवितात.
४. आवश्यक तेथे आकृती काढा.

प्र.१ थोडक्यात उत्तरे लिहा. (कोणतेही दोन)

- अ) सूक्ष्मलहरी भट्टीत शिजवणे
ब) अन्नाचे शारीरिक कार्य
क) दाबाखाली शिजवणे



(८)

प्र.२ अन्न शिजवताना वापरण्यात येणाऱ्या मूलभूत संज्ञा उदाहरणासह स्पष्ट करा.

(८)

प्र.३ स्निग्ध पदार्थाचा वापर करून अन्न शिजवण्याच्या पद्धती स्पष्ट करा

(८)

प्र.४ अन्नाचे पाच गट स्पष्ट करा

(८)

प्र.५ अन्न शिजवण्यापूर्वीच्या प्रक्रिया स्पष्ट करा

(८)

प्र.६ अन्नशास्त्राच्या अभ्यासाची उद्दिष्ट्ये सविस्तर लिहा

(८)

प्र.७ टीपा लिहा. (कोणतेही दोन)

(८)

- अ) अर्ध नाशवंत अन्न
ब) ब्लांचिंग
क) सोलणे
