

Seat
No.

Kamala College, Kolhapur
(Autonomous)

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

Examination November, 2023.

DSC A3-503: Principles of Food Preservation I

Subject Code: 1.1.3

Day and Date: Friday, 03/11/2023

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 indicate full marks.
4) Draw diagram wherever necessary.



Q.1 Write Short Answers (Any Two)

(8)

- Blanching
- Food Classification based on PH value
- Boiling

Q.2 Illustrate solar dryer with neat labelled diagram & explain its advantages & disadvantages

(8)

Q.3 Write In detail concept & importance of food preservation

(8)

Q.4 Explain any two Pre-treatment of drying

(8)

Q.5 Elaborate pasteurization method

(8)

Q.6 Enlist different methods of food classification & write any two of them

(8)

Q.7 Write Short Notes. (Any Two)

(8)

- Cabinet/Tray dryer
- Sulphiting
- LTLT

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. ब्लांचिंग

ब. पी. एच. मूल्यावर आधारित अन्नाचे वर्गीकरण

क. उकळणे

प्र. २ सोलर ड्रायरचे फायदे ,तोटे आणि कार्य व्यवस्थित लेबलसह आकृतीसह

स्पष्ट करा

(८)

प्र.३ अन्न संरक्षणाची संकल्पना आणि महत्व सविस्तर लिहा.

(८)

प्र.४ अन्न वाळवण्याच्या कोणते हि दोन पुर्वउपचार स्पष्ट करा.

(८)

प्र.५ पाश्चरायझेशन पद्धत विस्तृत करा.

(८)

प्र.६ अन्न वर्गीकरणाच्या वेगवेगळ्या पद्धतींची यादी करून कुठल्या हि दोन स्पष्ट

करा.

(८)

प्र.७ टीप लिहा. (कोणतेही दोन)

(८)

अ. कॅबिनेट/ट्रे ड्रायर

ब. सल्फायटिंग

क. एल.एल.टी