



SU-365

Total No. of Pages : 02

Seat No.	
----------	--

B.Voc. (Part-III) (Semester-V)

Examination, March 2024.

**Food Processing and Management
Snack Foods Processing (Paper - XXXXVIII)**

Sub. Code : 68663

Day and Date: Tuesday, 26-03-2024

Total Marks: 40

Time: 02.30 p.m. to 04.30 p.m.

- Instructions:**
- 1) Attempt ANY FIVE questions out of seven.
 - 2) All questions carry equal marks.
 - 3) Figures to the right indicate full marks.
 - 4) Draw neat and labelled diagrams wherever necessary.

- Q.1 Write short answers. (Any two) (8)**
- a) Roasted peanut
 - b) Gun puffing
 - c) Colour
- Q.2 Write history and scope of snack food industry. (8)**
- Q.3 Define puffing and explain methods of puffing. (8)**
- Q.4 Illustrate the packaging material used for breakfast cereals. (8)**
- Q.5 Explain the process of making papad. (8)**
- Q.6 Explain the difference between hot extrusion and cold extrusion. (8)**
- Q.7 Write short notes. (Any two) (8)**
- a) Global snack status
 - b) Sweeteners
 - c) Spices

मराठी रुपांतर

- सूचना : 1) सर्व कोणतेही पाच प्रश्न सोडवा.
 2) सर्व प्रश्नांना समान गुण आहेत.
 3) उजवीकडील अंक गुण दर्शवतात.
 4) आवश्यक तेथे सुबक आकृत्या काढा.

Q. 1) थोडक्यात उत्तरे लिहा. (कोणतीही दोन)

- 1) भाजलेले शेंगदाणे.
- 2) गन पफिंग.
- 3) रंग.



(8)

Q. 2) स्नॅक खाद्य उद्योगाचा इतिहास आणि व्याप्ती लिहा.

(8)

Q. 3) पफिंगची व्याख्या लिहा व त्याच्या पद्धती स्पष्ट करा.

(8)

Q. 4) ब्रेकफास्ट सिरियलसाठी वापरण्यात येणारे पॅकेजिंग मटेरियल स्पष्ट करा.

(8)

Q. 5) पापड करण्याची प्रक्रिया स्पष्ट करा.

(8)

Q. 6) हॉट एक्सट्रूजन व कोल्ड एक्सट्रूजन यांच्यातील फरक स्पष्ट करा.

(8)

Q. 7) टिपा लिहा. (कोणत्याही दोन)

(8)

- 1) जागतिक स्नॅक उद्योग पदार्थ.
- 2) गोडवा देणारे पदार्थ.
- 3) मसाले.