

Seat	
No.	

Total No of Pages:

Kamala College, Kolhapur
(Autonomous)

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

Examination March/April, 2024

AECC –B2-507 Fundamentals of Food Science II

Subject Code: 1.2.2

Day and Date: Saturday 06/04/2024

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) Instant food
- b) Anthocynin
- c) Almond

Q.2 Define cereal and write composition of cereal.

(8)

Q.3 Explain changes during cooking of nuts and oilseeds.

(8)

Q.4 Describe the structure of rice and enlist the rice products

(8)

Q.5 Explain the water soluble pigments in fruits.

(8)

Q.6 Describe the structure of wheat and enlist the wheat products

(8)

Q.7 Write Short notes. (Any two)

(8)

- a) Fermentation
- b) Structure of pulses
- c) Barley

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) इन्स्टंट फूड

ब) अँथोसायनिन

क) बदाम

(८)



प्र.२ तृणधान्यांची व्याख्या लिहून त्याची रचना स्पष्ट करा

(८)

प्र.३ कठीण कवचाची फळे व तेलबियाणे त्यांच्यात शिजवतना होणारे बदल

(८)

लिहा

प्र.४ तांदळाची रचना लिहा हा व त्याचे वेगवेगळे पदार्थ लिहा

(८)

प्र.५ फळांमधील पाण्यात विद्राव्य असलेले रंगद्रव्य स्पष्ट करा

(८)

प्र.६ गव्हाची रचना लिहा व त्याचे पदार्थ वेगवेगळे लिहा

(८)

प्र.७ टीपा लिहा. (कोणतेही दोन)

(८)

अ) आंबवण्याची प्रक्रिया

ब) कडधान्यांची रचना

क) शेंगदाणे
