

Seat
No.

Total No of Pages: 02

Kamala College, Kolhapur
(Autonomous)

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

Examination March/April.2024

DSC B3-508 Principles of Food Preservation-II

Subject Code : 1.2.3

Day and Date : Monday 08/04/2024

Total Marks:40

Time: 08.00 a.m to 10.00 a.m

Instruction :

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) Preservation by low temperature
- b) Freezing and frozen storage
- c) Categories of food additives

Q.2 Explain in detail air blast freezer.

(8)

Q.3 Elaborate the artificial food preservatives in food preservation.

(8)

Q.4 Explain food processing by hurdle technology.

(8)

Q.5 Explain food processing by pulsed electric field.

(8)

Q.6 Explain in detail chest freezer

(8)

Q.7 Write short note (Any two)

(8)

- a) Difference between refrigeration and freezing
- b) Sources of radiation
- c) Rapid freezing

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. कमी तापमान वापरून अन्नसंरक्षण
ब. अन्न मिश्रित पदार्थाच्या श्रेणी
क. अतिशीत पद्धत

प्र.२ एअर ब्लास्ट फ्रीझर सविस्तर लिहा

(८)

प्र.३ रासायनिक अन्नसंरक्षके विस्तारीतपणे वर्णन करा

(८)

प्र.४ हर्डल टेकनॉलॉजी अन्न प्रक्रिया स्पष्ट करा

(८)

प्र.५ पल्स विद्युत क्षेत्राद्वारे अन्न प्रक्रिया स्पष्ट करा

(८)

प्र.६ चेस्ट फ्रीझर सविस्तर लिहा

(८)

प्र.७ टिपा लिहा (कोणतेही दोन)

(८)

- अ. रेफ्रिजेशन आणि अतिशीत पद्धत फरक स्पष्ट करा
ब. किरणोस्तजनाचे स्रोत
क. जलद अतिशीत पद्धत