

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 A3-503 Principles of Food Preservation-I

Subject Code : 1.1.3

Day and Date : Monday 08/04/2024

Total Marks:40

Time: 12.00 PM to 02.00 PM

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) Food spoilage
 - b) Food preservation
 - c) Factors affecting drying
- Q.2 Explain the difference between natural drying and artificial drying (8)
- Q.3 Write in detail about spray dryer (8)
- Q.4 Explain in detail methods used for high temperature preservation (8)
- Q.5 Elaborate the principles of food preservation (8)
- Q.6 Illustrate types of drying methods (8)
- Q.7 Write short note (Any two) (8)
- a) Blanching
 - b) Drying
 - c) Factors affecting drying

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. अन्नाची नासाडी
ब. अन्न संरक्षण
क. कोरडेपणावर परिणाम करणारे घटक
- प्र.२ फरक स्पष्ट करा नैसर्गिक वाळवणे आणि कृत्रिम वाळवणे (८)
- प्र.३ उच्च तापमान संरक्षणाची पद्धती सविस्तरपणे लिहा (८)
- प्र.४ स्प्रे ड्रायर स्पष्ट करा (८)
- प्र.५ अन्न संरक्षणाची तत्त्वे सविस्तर लिहा (८)
- प्र.६ वाळवण्याच्या पद्धतीचे प्रकार स्पष्ट करा (८)
- प्र.७ टिपा लिहा (कोणतेही दोन) (८)
अ. ब्लांचिंग
ब. वाळवणे
क. वाळवण्याच्या पद्धतीवर परिणाम करणारे घटक