

Seat	
No.	

Kamala College, Kolhapur

(Autonomous)

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

(Semester - II) (CBCS)

Examination, March/April, held in April, 2024

DSC-B4-509: Fundamentals of agro processing (Paper- II)

Subject Code: 1.2.4



Day and Date: Wednesday 10/04/2024

Total Marks: 40

Time: 8:00 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 Writes a short answer (any two) (8)

- Types of Tea
- Instant Cofee
- Degumming

Q.2 Define spices and explain the classification of spices. (8)

Q.3 Elaborate the concept, importance and principles of plantation crop. (8)

Q.4 Explain the process of oil extraction. (8)

Q.5 Write on the post harvest technology of oilseeds. (8)

Q.6 Describe the processing of coffee bean with diagram. (8)

Q.7 Short Notes (Any two) (8)

- Patanagar process
- Bleaching
- Wet method of pulses milling

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. चहाचे प्रकार

ब. इन्स्टंट कॉफी

क. डिगमिंग

प्र.२) मसाल्यांची व्याख्या लिहून मसाल्यांचे वर्गीकरण स्पष्ट करा.

(८)

प्र.३) लागवड पिकांची संकल्पना, महत्त्व आणि तत्त्वे वर्णन करा.

(८)

प्र.४) तेल काढण्याची प्रक्रिया स्पष्ट करा.

(८)

प्र.५) कडधान्यांच्या कापणीनंतरची पद्धत सविस्तर लिहा.

(८)

प्र.६) आकृतीसह कॉफी बीनच्या प्रक्रियेचे वर्णन करा.

(८)

प्र.७) टिपा लिहा (कोणतेही दोन)

(८)

अ. पटनागर प्रक्रिया

ब. ब्लीचिंग

क. दाल मिलिंगची ओली पद्धत
