

Seat  
No.

Total No of Pages:02

Kamala College, Kolhapur

(Autonomous)

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

Examination March/April.2024

DSC D3-608 Fruits and Vegetable Processing - II

Subject Code : 2.2.3

Day and Date : Thursday 18/04/2024

Total Marks:40

Time: 08:00AM to 10.00AM

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) Osmotic dehydration process of fruits and vegetables
  - b) Tin cans
  - c) Types of pickle
- Q.2 Explain in detail pickling with salt (8)
- Q.3 Illustrate types of sauce with their examples (8)
- Q.4 Define canning and explain spoilage of canned food (8)
- Q.5 Explain in detail process of mechanical dehydration of fruits and vegetables (8)
- Q.6 Elaborate natural and chemical preservatives (8)
- Q.7 Write short note (Any two) (8)
- a) Hot air drying
  - b) Types of cans
  - c) Problems of pickle

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. फळे आणि भाज्यांची ऑस्मॉटिक निर्जलीकरण प्रक्रिया

ब. टिनचे डबबे

क. लोणच्याचे प्रकार

प्र.२ मीठ सह लोणचे प्रक्रिया सविस्तर स्पष्ट करा (८)

प्र.३ सॉसच्या पद्धती उदाहरणासहित स्पष्ट करा (८)

प्र.४ कॅनिंग ची व्याख्या लिहा आणि डबबाबंद कॅनिंग अन्नाची नासाडी कशी होते स्पष्ट करा (८)

प्र.५ फळे आणि भाज्यांचे यांत्रिक निर्जलीकरण प्रक्रियेचे सविस्तर वर्णन करा (८)

प्र.६ नैसर्गिक संरक्षके आणि रासायनिक संरक्षके स्पष्ट करा (८)

प्र.७ टिपा लिहा (कोणतेही दोन) (८)

अ. हॉट एअर ड्रायर

ब. कॅन चे प्रकार

क. लोणच्या मधील समस्या

