

Seat No.	
-------------	--



Total No of Pages: 2

Kamala College, Kolhapur
(Autonomous)

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

Examination, March/April, 2024

DSC-C4-604: Milk And Milk Product Processing -I (Paper- I)
Subject Code: 2.1.4

Day and Date: Friday 19/04/2024

Total Marks: 40

Time: 12:00 p.m. to 02:00 p.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 answer (any two) (8)
- a. Sterilization of milk
 - b. Rehydrated milk
 - c. status of milk processing Industry
- Q.2 write in detail pasteurization and types of pasteurization . (8)
- Q.3 Explain composition and nutritive value of milk. (8)
- Q.4 Elaborate physico-chemical properties of milk. (8)
- Q.5 Define milk and explain various types of milk products. (8)
- Q.6 Describe toned and flavored milk.
- Q.7 Write short note (any two) (8)
- a. UHT milk
 - b. Effect of microorganisms on milk
 - c. Equipment used in milk industry

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)

अ. दुधाचे निर्जंतुकीकरण

ब. पुनर्जलीत दूध

क. दूध प्रक्रियेची स्थिती



(८)

प्र.२) दुध पाश्चरायझेशन आणि पाश्चरायझेशनचे प्रकार विस्तारित लिहा.

(८)

प्र.३) दुधाची रचना आणि पौषणमूल्य स्पष्ट करा.

(८)

प्र.४) दुधाचे भौतिक व रासायनिक गुणधर्म स्पष्ट करा.

(८)

प्र.५) दुधाची व्याख्या लिहा आणि विविध प्रकारच्या दुधाची उत्पादने स्पष्ट करा.

(८)

प्र.६) टोन्ड दूध आणि सुघंधीत दूध यांचे वर्णन करा.

(८)

प्र.७) टीपा लिहा. (कोणतेही दोन)

(८)

अ. यूएचटी दूध

ब. दुधावर सूक्ष्मजीवांचा होणारा प्रभाव

क. दूध उद्योगात वापरली जाणारी उपकरणे