

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



Total No of Pages: 2

**Kamala College, Kolhapur
(Autonomous)**

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

Examination, March/April, 2024

**DSC-D4-609: Milk And Milk Product Processing -II (Paper- II)
Subject Code: 2.2.4**

Day and Date: Friday 19/04/2024

Total Marks: 40

Time: 08:00 a.m. to 10:00 a.m.

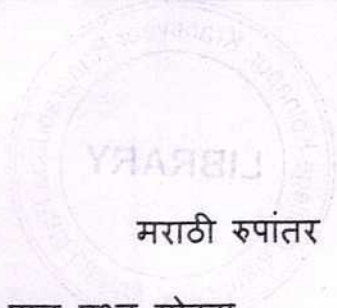
Instructions: 1) Solve any five questions

2) All questions carry equal marks

3) Figures to the right indicates full marks

4) Draw diagram wherever necessary

- Q.1 Write short answer (any two) (8)
- a. Composition of icecream
 - b. Decantation
 - c. Dahi
- Q.2 Define butter and explain manufacturing process of butter. (8)
- Q.3 Write ice cream with its composition and types. (8)
- Q.4 Explain khoa and its manufacturing process. (8)
- Q.5 Elaborate cheese composition its manufacturing steps (any 5 steps) (8)
- Q.6 Write in detail manufacturing of channa and rasgulla. (8)
- Q.7 Write a short answer (any two) (8)
- a. Processed cheese
 - b. Chakka
 - c. Parafining



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. आइस्क्रीमची रचना

ब.डिकंटेसन

क. दही

प्र.२) लोण्याची व्याख्या लिहा आणि लोणीची निर्मिती प्रक्रिया स्पष्ट करा.

(८)

प्र.३) आइस्क्रीमची रचना आणि प्रकार लिहा.

(८)

प्र.४) खोआ आणि त्याची निर्मिती प्रक्रिया स्पष्ट करा.

(८)

प्र.५) चीज रचनेच्या उत्पादनाच्या पायऱ्या विस्तारित लिहा. (कोणत्याही 5 पायऱ्या)

(८)

प्र.६) छन्ना आणि रसगुल्ल्याचे उत्पादन सविस्तर लिहा.

(८)

प्र.७) टीपा लिहा. (कोणतेही दोन)

(८)

अ. प्रक्रिया केलेले चीज

ब. चक्का

क. पॅराफिनिंग