



T - 574

Total No. of Pages : 2

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

B.Voc. (Part - I) (Semester - I) Examination, May - 2018
FOOD PROCESSING AND MANAGEMENT (Paper - III)

Food Preservation - I

Sub. Code : 64799

Day and Date : Friday, 04 - 05 - 2018

Total Marks : 50

Time : 03.00 p.m. to 05.00 p.m.

- Instructions :**
- 1) Solve any five questions from the following.
 - 2) All questions carry equal marks.
 - 3) Figures to the right indicate full marks.
 - 4) Draw the diagram wherever necessary.

Q1) Write short answers. (Any two) [10]

- a) Concept of food preservation.
- b) Preservation or delay of self decomposition of food.
- c) Pasteurization.

Q2) Explain importance of food preservation. [10]

Q3) Describe working of spray dryer with it's advantages and disadvantages. [10]

Q4) Explain the principles of food preservation. [10]

Q5) Illustrate canning method. [10]

Q6) Explain any two pretreatments of drying. [10]

Q7) Write Short Notes (any two) : [10]

- a) Preservation by chemicals and irradiation
- b) Boiling and Blanching
- c) Classification of food on moisture content

P.T.O

T - 574

मराठी रूपांतर

- सूचना : 1) खालीलपैकी कोणतेही पाच प्रश्न सोडवा.
2) सर्व प्रश्नांना समान गुण आहेत.
3) उजवीकडील आकडे पूर्ण गुण दर्शवितात.
4) आवश्यक तेथे आकृती काढा.



- प्र.1) थोडक्यात उत्तरे लिहा. (कोणतेही दोन) [10]
अ) अन्न संरक्षणाची संकल्पना
ब) अन्न आपोआप खराब होण्यास प्रतिबंध करणे किंवा क्रिया लांबवणे
क) पाश्चरायझेशन
- प्र.2) अन्न संरक्षणाचे महत्त्व स्पष्ट करा. [10]
- प्र.3) स्प्रे ड्रायरची कार्यप्रणाली, फायदे आणि तोटे आकृतीसह स्पष्ट करा. [10]
- प्र.4) अन्न संरक्षणाची तत्वे स्पष्ट करा. [10]
- प्र.5) हवाडबाबंद करण्याची प्रक्रिया उदाहरणासह स्पष्ट करा. [10]
- प्र.6) निर्जलीकरणाच्या कोणत्याही दोन पूर्वप्रक्रिया स्पष्ट करा. [10]
- प्र.7) टीपा लिहा. (कोणत्याही दोन) [10]
अ) रसायनांचा आणि किरणोत्सर्जनाचा वापर करून अन्न संरक्षण
ब) उकळणे आणि ब्लांचिंग
क) अन्नातील आर्द्रतेच्या आहारे अन्नाचे वर्गीकरण

