

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

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

Fundamental of Food Science - I

Sub. Code : 64798

Day and Date : Thursday, 03 - 05 - 2018

Total Marks : 40

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

- Instructions:**
- 1) Solve any five questions.
 - 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) [8]

- a) Solar cooking method
- b) Cereal and cereal products
- c) Physiological functions of food

Q2) Write in detail classification of food. [8]

Q3) Explain concept of food and food science. [8]

Q4) Write in detail about storage of raw food. [8]

Q5) Illustrate Direct methods used for cooking. [8]

Q6) Explain pre-preliminary preparation of cooking. [8]

Q7) Write Short Notes (Any Two) : [8]

- a) Blanching and cleaning
- b) Simmering and stewing
- c) Fruits and Vegetables.

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) [8]
 अ) सूर्यप्रकाशाच्या सहाय्याने अन्न शिजविणे
 ब) एकदल धान्यगट व त्याचे पदार्थ
 क) अन्नाचे शारीरिक कार्य
- प्र.2) अन्नाचे वर्गीकरण सविस्तर लिहा. [8]
- प्र.3) अन्नाची व अन्नशास्त्राची संकल्पना स्पष्ट करा. [8]
- प्र.4) कच्च्या अन्नपदार्थाची साठवणूक या विषयी सविस्तर लिहा. [8]
- प्र.5) अन्नशिजवण्याची प्रत्यक्ष संबंध पध्दत उदाहरणासह स्पष्ट करा. [8]
- प्र.6) अन्नशिजविण्यापूर्वीच्या प्रक्रीया स्पष्ट करा. [8]
- प्र.7) टिपा लिहा. (कोणत्याही दोन) [8]
 अ) ब्लाचिंग आणि क्लिनिंग
 ब) मंद उकळणे आणि रसात शिजविणे
 क) फळे व भाजीपाला