

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



T - 579

Total No. of Pages : 2

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

**Agro Processing - II**

**Sub. Code : 64809**

**Day and Date : Monday, 14 - 05 - 2018**

**Total Marks : 50**

**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 diagram wherever necessary.

**Q1) Write short Answers (Any Two) [10]**

- a) Milling of pigeon pea.
- b) Composition and characteristics of oilseeds.
- c) Types of tea.

**Q2) Illustrate the quality aspects and importance of spices. [10]**

**Q3) Explain post harvest system of pulses with flow chart. [10]**

**Q4) Describe refining of oil. [10]**

**Q5) Elaborate the steps of cocoa bean processing. [10]**

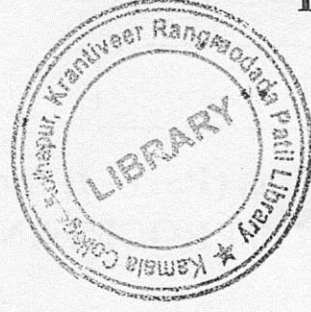
**Q6) Write in brief on equipments used in spice processing. [10]**

**Q7) Write Short Notes (Any Two) : [10]**

- a) Harvesting of pulses
- b) Mechanical extraction of oil seeds
- c) Structure and fermentation method of cocoa bean.

**P.T.O.**

## 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) वाटाण्याची दळण्याची प्रक्रिया.
  - ब) तेलबियांचे संघटन आणि वैशिष्ट्ये.
  - क) चहाचे प्रकार.
- प्र.2) मसाल्याच्या पदार्थाच्या दर्जाचे दृष्टिकोन आणि महत्व उदाहरणासह स्पष्ट करा. [10]
- प्र.3) कडधान्य कापणी नंतरची प्रणाली प्रवाह तक्त्यासह स्पष्ट करा. [10]
- प्र.4) तेल शुध्दीकरण प्रक्रिया आकृतीसह स्पष्ट करा. [10]
- प्र.5) काको-बी च्या प्रक्रियेतील टप्पे विस्ताराने लिहा. [10]
- प्र.6) मसाला प्रक्रियेतील उपकरणांवर थोडक्यात लिहा. [10]
- प्र.7) टीपा लिहा. (कोणतेही दोन) [10]
- अ) कडधान्याची कापणी
  - ब) यांत्रिक पद्धतीने तेल काढण्याची प्रक्रिया
  - क) कोको-बी ची आकृती आणि आंबवण्याची प्रक्रिया