

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



T - 578

Total No. of Pages : 2

**B.Voc. (Part - I) (Semester - II) Examination, May - 2018**

**FOOD PROCESSING AND MANAGEMENT (Paper - XII)**

**Food Preservation-II**

**Sub. Code : 64808**

**Day and Date : Saturday, 12 - 05 - 2018**

**Total Marks : 50**

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

- Instructions :**
- 1) Solve any five questions of 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) Food Preservatives.
- b) Pre-treatments for freezing
- c) Hurdle Technology

**Q2) Explain applications of irradiation in food processing. [10]**

**Q3) Define preservatives and explain the use of natural preservatives in food. [10]**

**Q4) Explain the requirements of refrigeration and cold storage method. [10]**

**Q5) Describe the working of still air freezer. [10]**

**Q6) Explain the high pressure processing method of food preservation [10]**

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

- a) Sources of irradiation
- b) Sulphurdioxide and carbondioxide
- c) Food irradiation

**P.T.O**



T - 578

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 संरक्षके  
ब) गोठवण्याच्या पूर्वप्रक्रिया  
क) हर्डल टेक्नॉलॉजी

प्र.2) अन्न संरक्षणामध्ये किरणोत्सर्जनाचा वापर स्पष्ट करा. [10]

प्र.3) अन्न संरक्षकाची व्याख्या लिहून नैसर्गिक अन्नसंरक्षकांचा अन्न संरक्षणातील वापर स्पष्ट करा. [10]

प्र.4) शीतकरण आणि शीतगृहे पद्धतीसाठी लागणाऱ्या आवश्यकता स्पष्ट करा. [10]

प्र.5) स्टील एअर फ्रिझरची कार्यप्रणाली आकृतीसह स्पष्ट करा. [10]

प्र.6) अन्न संरक्षणाची उच्च दाब पद्धती स्पष्ट करा. [10]

प्र.7) टीपा लिहा. (कोणत्याही दोन) [10]

- अ) किरणोत्सर्जनाचे स्रोत  
ब) सल्फरडाय ऑक्साईड आणि कार्बन डायऑक्साईड  
क) अन्न किरणोत्सर्जन

