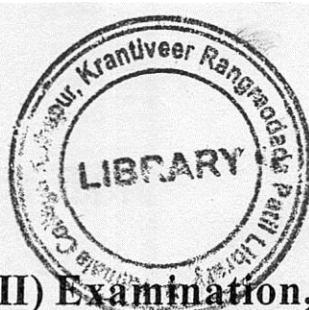


Seat No.	
----------	--



T - 577

Total No. of Pages : 2

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

Fundamental of Food Science - II

Sub. Code : 64807

Day and Date : Friday, 11 - 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) Cocount
- b) Role of Pulses in Cookery
- c) Composition of Végetables

Q2) Describe the structure of wheat and enlist the wheat Product. [8]

Q3) Illustrate the functions of nuts and oil seeds. [8]

Q4) Write in detail germination and fermentation of pulses. [8]

Q5) Enlist different pigments present in fruits and vegetables. Explain chlorophyll pigment. [8]

Q6) Explain processed cereal and millets Products. [8]

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

- a) Changes in nuts and oilseeds during cooking.
- b) Pigments in fruits.
- c) Factors affecting cooking quality of pulses.

P.T.O.

मराठी रूपांतर



- सूचना : 1) 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) नारळ
 ब) पाककलेत कडधान्यांचा होणारा उपयोग
 क) भाज्यांचे संघटन
- प्र.2) गव्हाचे आकृतीसह वर्णन करा व गव्हापासून तयार करण्यात येणाऱ्या पदार्थाची यादी करा. [8]
- प्र.3) कठीण कवचाची फळे व तेलबिया याचे पाककलेतील कार्य उदाहरणासह स्पष्ट करा. [8]
- प्र.4) कडधान्याचे अंकुरित करणे व आंबविणे याविषयी सविस्तर लिहा. [8]
- प्र.5) फळे व भाज्यांमध्ये असणाऱ्या विविध रंगद्रव्याची यादी करून क्लोरोफील हे रंगद्रव्य स्पष्ट करा. [8]
- प्र.6) प्रक्रीया केलेले एकदल धान्य व त्याचे पदार्थ याविषयी स्पष्ट लिहा. [8]
- प्र.7) टिपा लिहा. (कोणत्याही दोन) [8]
 अ) कठीण कवचाची फळे व तेलबियामध्ये शिजवताना होणारे बदल.
 ब) फळातील रंगद्रव्य.
 क) कडधान्ये शिजविण्याच्या प्रक्रीयेवर परिणाम करणारे घटक