

T - 582

Total No. of Pages : 2

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

**B.Voc (Part - II) (Semester - III) Examination, May - 2018**  
**FOOD PROCESSING AND MANAGEMENT**  
**Fruits and Vegetable Processing - I (Paper - XXI)**  
**Sub. Code : 66629**

Day and Date : Friday, 18 - 05 - 2018

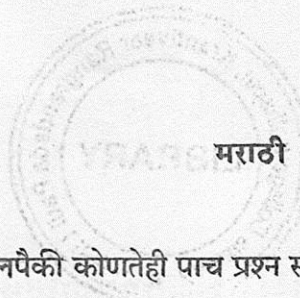
Total Marks : 50

Time : 12.00 noon to 02.00 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) [10]  
i) Principles involved in storage of fruits and vegetables.  
ii) Glazed fruit  
iii) End point test of jelly
- Q2)** Write in detail process of fruit juice. [10]
- Q3)** Explain the process of apple jam. [10]
- Q4)** Describe morphology of vegetables. [10]
- Q5)** Explain the process of amla candy. [10]
- Q6)** Explain the process of lemon RTS. [10]
- Q7)** Write short notes on (Any Two) [10]  
a) Pectin content test.  
b) Chemical composition of fruit  
c) Fruit preserve

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) फळे आणि भाज्या साठवणी दरम्यानची तत्वे  
 ब) ग्लेज्ड फ्रुट  
 क) जेली तयार झाल्याच्या चाचण्या
- प्र.2) फळांचे रस तयार करण्याची प्रक्रिया स्पष्ट करा. [10]
- प्र.3) सफरचंद जॅम बनवण्याची प्रक्रिया स्पष्ट करा. [10]
- प्र.4) भाज्यांची संरचना स्पष्ट करा. [10]
- प्र.5) अमला कॅन्डी तयार करण्याची प्रक्रिया स्पष्ट करा. [10]
- प्र.6) लिंबाचे आर. टी. एस. बनविण्याची प्रक्रिया स्पष्ट करा. [10]
- प्र.7) टिपा लिहा. (कोणतेही दोन) [10]  
 अ) पेक्टिन परिक्षा  
 ब) फळांची रसायनिक रचना  
 क) फळांचे प्रीडव्हर्ह

