



T - 586

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

Total No. of Pages : 2

**B.Voc (Part - II) (Semester - IV) Examination, May - 2018**  
**FOOD PROCESSING AND MANAGEMENT (Paper - XXX)**  
**Fruits and Vegetable Processing - II**  
**Sub. Code : 66638**

Day and Date : Friday, 18 - 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 the diagram wherever necessary.

- Q1)** Write short answers (Any Two) [10]  
a) Canning  
b) Natural Drying  
c) Types of Pickle
- Q2)** Illustrate pickling with salt. [10]
- Q3)** Explain ingredients used for chutney. [10]
- Q4)** Explain in detail spoilage of canned food. [10]
- Q5)** Define osmosis and elaborate process of osmotic dehydration of fruits and vegetables. [10]
- Q6)** Illustrate the process of thick sauce. [10]
- Q7)** Write a short note on (Any Two) [10]  
a) Ingredients of pickle  
b) Dehydrated onion  
c) Blanching

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) हवा डबाबंद प्रक्रिया  
 ब) नैसर्गिक निर्जलीकरण  
 क) लोणच्यांचे प्रकार
- प्र.2) मीठ वापरून लोणचे बनविण्याची प्रक्रिया उदाहरणासह स्पष्ट करा. [10]
- प्र.3) चटणीचे घटक पदार्थ स्पष्ट करा. [10]
- प्र.4) हवाबंद डब्यामधिल पदार्थातील बिघाड स्पष्ट करा. [10]
- प्र.5) ऑस्मोसिस संज्ञेची व्याख्या लिहा आणि ऑसमेटिक निर्जलीकरणाची प्रक्रिया स्पष्ट करा. [10]
- प्र.6) दाट सॉस बनविण्याची प्रक्रिया उदाहरणासह स्पष्ट करा. [10]
- प्र.7) टिपा लिहा. (कोणत्याही दोन) [10]  
 अ) लोणच्यांमधिल घटक पदार्थ  
 ब) कांद्याचे निर्जलीकरण  
 क) ब्लॉचिंग

