

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



T - 592

Total No. of Pages : 2

**B.Voc. (Part - III) (Semester - V) Examination, May - 2018**  
**FOOD PROCESSING AND MANAGEMENT (Paper - XXXX)**

**Food Chemistry**  
**Sub. Code : 68655**

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

**Total Marks : 50**

**Time : 12.00 noon to 02.00 p.m.**

- Instructions :**
- 1) Solve any five questions from the following.
  - 2) All questions carry equal marks.
  - 3) Figure to the right indicate full marks.
  - 4) Draw diagram wherever necessary.

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

- a) Sources and types of water.
- b) Major toxins in food.
- c) Chemical and physical properties of fat soluble vitamins.

**Q2) Explain classifications of fatty acids. [10]**

**Q3) Write in brief classification of amino acids and draw structure of essential amino acid. [10]**

**Q4) Write in brief on water soluble vitamins. [10]**


**Q5) Write in detail on Anti-nutritional factors present in food. [10]**

**Q6) Describe disaccharide and polysaccharides. [10]**

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

- a) Digestion and absorption of vitamins.
- b) Anti-nutritional factors.
- c) Monosaccharide

**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) पाण्याचे स्रोत आणि प्रकार  
 ब) अन्नातील प्रमुख विषद्रव्ये  
 क) स्निग्धद्रव्य जीवनसत्वांचे रासायनिक आणि भौतिक गुणधर्म
- प्र.2) स्निग्धांशूंचे वर्गीकरण स्पष्ट करा. [10]
- प्र.3) नत्रांशूंचे वर्गीकरण थोडक्यात लिहा आणि आवश्यक नत्रांशूंची रचना काढा. [10]
- प्र.4) जलद्रव्य जीवनसत्वांवर थोडक्यात लिहा. [10]
- प्र.5) अन्नातील पोषण विरोधी घटकांवर सविस्तर लिहा. [10]
- प्र.6) द्विशर्करा आणि बहुशर्करा ही कर्बोदके रचनेसह स्पष्ट करा. [10]
- प्र.7) टीपा लिहा. (कोणतेही दोन) [10]  
 अ) जीवनसत्वांचे पचन व शोषण  
 ब) पोषण विरोधी घटक  
 क) एकशर्करा

