



T - 587

Total No. of Pages : 2

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

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

Milk and Milk Product Processing - II

Sub. Code : 66639

Day and Date : Saturday, 19 - 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 diagram wherever necessary.

Q1) Write Short Answers (Any two) : [10]

- a) Uses and types of butter
- b) Cottage cheese
- c) Rasgulla

Q2) Explain the steps involved in ice cream processing. [10]

Q3) Explain the processing of paneer and channa. [10]

Q4) Write in detail manufacturing process of cheddaring, milling, pressing, drying and paraffining of cheese. [10]

Q5) Define butter oil. Explain the composition, Nutritive value and uses of butter oil. [10]

Q6) Write in detail the role of ingredients and nutritive value of ice-cream. [10]

Q7) Write short notes (Any two) : [10]

- a) Centrifugation followed by vaccum drying method of butter oil.
- b) Flow chart of processed cheese processing.
- c) Chakka and Shrikhand

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) लोण्याचे प्रकार आणि उपयोग
 ब) काँटेज चीज
 क) रसगुळा
- प्र.2) आईस्क्रीम प्रक्रियेतील टप्पे स्पष्ट करा. [10]
- प्र.3) पनीर आणि छाना, प्रक्रिया स्पष्ट करा. [10]
- प्र.4) चेडारींग, मिलींग, प्रेसींग, ड्राईंग आणि पॅराफिनींगच्या उत्पादन प्रक्रिया विस्ताराने लिहा. [10]
- प्र.5) तूपाची परिभाषा लिहा. तूपाचे संघटन, पोषण मुल्य, आणि उपयोग स्पष्ट करा. [10]
- प्र.6) आईस्क्रीमच्या घटकांची भूमिका आणि पोषण मुल्ये सविस्तर लिहा. [10]
- प्र.7) टीपा लिहा. (कोणत्याही दोन) [10]
 अ) तूपाची केंद्रोत्सार-निर्वात निर्जलीकरण पध्दती.
 ब) प्रोसेस्ड चीज प्रक्रियेचा प्रवाह तक्ता
 क) चक्का आणि श्रीखंड

