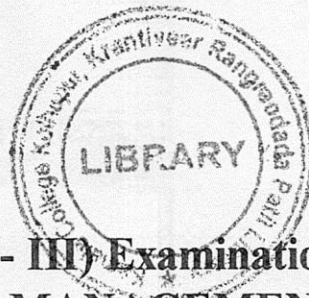


Seat No.	
----------	--



T - 583

Total No. of Pages : 2

B.Voc (Part - II) (Semester - III) Examination, May - 2018
FOOD PROCESSING AND MANAGEMENT (Paper-XXII)
Milk and Milk Product Processing-I
Sub. Code : 66630

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

- Q1)** Write short answers (Any Two) [10]
a) Sterilization of milk
b) Nutritive value of milk
c) UHT milk
- Q2)** Explain the composition of milk with flow chart. [10]
- Q3)** Explain UHT milk processing. [10]
- Q4)** Define milk. Explain production and processing status of milk. [10]
- Q5)** Define dried milk. Explain spray drying system. [10]
- Q6)** Write in brief equipment used in in dairy industry. [10]
- Q7)** Write short note (Any Two) [10]
a) Continous pasteurization.
b) Physico-chemical properties of milk
c) Flavoured milk

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) दुधाचे निर्जंतुकरण
 ब) दुधाचे पोषक मुल्ये
 क) यू.एच.टी. दुध
- प्र.2) दुधाचे संघटन प्रवाह तल्लव्यासह स्पष्ट करा. [10]
- प्र.3) यू.एच. टी दुध प्रक्रिया स्पष्ट करा. [10]
- प्र.4) दुधाची व्याख्या लिहा. दुध उत्पादन आणि प्रक्रियेतील सद्यस्थिती स्पष्ट करा. [10]
- प्र.5) दुधाच्या भूकटीची व्याख्या लिहा. स्प्रे-ड्राईंग पध्दती स्पष्ट करा. [10]
- प्र.6) दुध प्रक्रिया उद्योगात वापरण्यात येणारी उपकरणे यावर थोडक्यात लिहा. [10]
- प्र.7) टिपा लिहा. (कोणतेही दोन) [10]
 अ) एकसारखे पाश्चरायझेशन
 ब) दुधाचे भौतिक-रासायनिक गुणधर्म
 क) सुगंधी दुध

