

MAHARASHTRA STATE BOARD OF VOCATIONAL EDUCATION EXAMINATION, MUMBAI

EXAMINATION – APRIL -2016 (Two Year Diploma Courses)

GROUP – AGRICULTURE

TIME ALLOWED – 3 Hrs.

MARKS – 100

SUBJECT – PRINCIPLE OF PRESERVATION (TH)

Q.1 A) Fill in the blanks. 05

- 1) The acid resistant lacquer is ----- coloured.
- 2) Vinegar made from grapes is called -----.
- 3) The growth of moulds become inactive in presence of ----- gas.
- 4) Mango fruit is good source of ----- vitamin.
- 5) Pastensation consist of heating fruits to ----- temperature.
- 6) Kaolin is finning material having purely ----- action.

B) Write down true or false. 05

- 1) Pasteurisation is chemical preservation method.
- 2) Filtration is necessary for removing coarse particles.
- 3) High moisture content in grains is helpful for long storage of grain.
- 4) Lactic acid bacteria are responsible for spoilage.
- 5) Raw, green tomatoes are preferred for canning.
- 6) The mango stone kernels are not useful.

C) State long form. 05

- | | | |
|--------|-----------------------------------|-----------|
| 1) KMS | 2) SO ₂ | 3) CFTRI |
| 4) AFD | 5) H ₂ SO ₄ | 6) U.S.A. |

D) Match the pairs. 05

- | Group A | Group B |
|------------|-----------|
| 1) Ketchup | a) mango |
| 2) Jam | b) tomato |
| 3) Wafers | c) ber |
| 4) Candy | d) potato |
| 5) Raisin | e) chilli |
| | f) grape |

- Q.2 Attempt any two of the following. 16
- 1) Write a short note on freeze preservation.
 - 2) Explain spoilage by fungi.
 - 3) State advantages of chemical preservation.
- Q.3 Attempt any two of the following. 16
- 1) Give brief information about seed processing.
 - 2) Describe types of vinegar.
 - 3) State disadvantages of glass containers.
- Q.4 Give examples of the following. (Any two) 16
- 1) Bacteria responsible for spoilage.
 - 2) Byproducts from mango wastes.
 - 3) Mechanical fining agents.
 - 4) Preserve vegetable.
- Q.5 Write short notes. (Any four) 16
- 1) Sun drying
 - 2) Selection of site for processing unit.
 - 3) Classification of cans.
 - 4) Fermentation
 - 5) Clarification of juice by heating.
- Q.6 Solve any two of the following. 16
- 1) State importance of vegetables in human diet.
 - 2) Enlist equipments for canning.
 - 3) Explain pasteurization.
 - 4) State banned colours.

प्रश्न १ अ) गाळलेल्या जागा भरा.

०५

- १) आम्ल रोधक लाखेचे रोंगण (लॅकर) ----- रंगाचे असते.
- २) सिकरा (व्हिनेगर) जेव्हा द्राक्षापासून बनवले जाते तेव्हा त्यास ----- म्हणतात.
- ३) मोल्डची वाढ ----- वायूमध्ये दिसून येत नाही.
- ४) आंबा फळामध्ये ----- जीवनसत्व भरपूर प्रमाणात असते.
- ५) पॅश्चराइझेशनमध्ये फळांना ----- °C तापमानापर्यंत उष्णता दिली जाते.
- ६) केबोलीन फीनींग पदार्थांमध्ये मुख्यता ----- कार्य घडते.

ब) चूक किंवा बरोबर लिहा.

०५

- १) पॅश्चराइझेशन ही रासायनिक संरक्षण (प्रिझर्वेशन) पद्धत आहे.
- २) जाड, मोठे घटक वेगळे करण्यासाठी फिल्ट्रेशन (गाळणी) आवश्यक असते.
- ३) धान्य जास्त काळ साठवण्यासाठी त्यामध्ये जास्त पाणी असल्यास मदत होते.
- ४) पदार्थ नासडी करण्यास लॅक्टिक ॲसिड बॅक्टीरिया जबाबदार असतात.
- ५) कॅनींगसाठी कच्चे, हिरवे टॉमॅटो चांगले असतात.
- ६) आंब्यातील कोयीचा उपयोग नसतो.

क) विस्तारीत रुपे सांगा. (लॉग फार्म)

०५

- | | |
|---|-------------------------------|
| १) के एम एस (KMS) | २) एस ओ टू (SO ₂) |
| ३) सी एफ टी आर आय (CFTRI) | ४) ए एफ डी (AFD) |
| ५) एच टू एस ओ फोर (H ₂ SO ₄) | ६) यु एस ए (U.S.A.) |

ड) जोडया लावा.

०५

- | अ गट | ब गट |
|------------------|------------|
| १) केचप | अ) आंबा |
| २) जॅम | ब) टोमॅटो |
| ३) वेफरस् | क) बोर |
| ४) कॅन्डी | ड) बटाटा |
| ५) रेसीन (मनुके) | इ) मिरची |
| | फ) द्राक्ष |

प्रश्न २

खालीलपैकी कोणतेही दोन प्रश्न सोडवा.

१६

- १) फ्रीज प्रिझर्वेशन बाबत टीप लिहा.
- २) बुरशी व्दारे होणारी नासाडी (स्पॉइलेज) स्पष्ट करा.
- ३) रासायनिक प्रिझर्वेशनचे फायदे सांगा.

प्रश्न ३

खालीलपैकी कोणतेही दोन प्रश्न सोडवा.

१६

- १) बीज प्रक्रिया (सीड प्रोसेसींग) बाबत थोडक्यात माहिती द्या.
- २) व्हिनेगर च्या प्रकाराचे वर्णन करा.
- ३) काचेच्या भांडयाचे तोटे सांगा.

प्रश्न ४

उदाहरणे द्या. (कोणतेही दोन)

१६

- १) स्पॉइलेज (नासाडी) जबाबदार जीवाणू (बॅक्टेरीया)
- २) आंब्याच्या टाकाऊ भागाचे उपफल (बायप्रॉडक्ट)
- ३) यांत्रिक फाईनिंग पदार्थ
- ४) संरक्षित (प्रिझर्व्ह) भाज्या

प्रश्न ५

टीपा लिहा. (कोणत्याही चार)

१६

- १) सूर्यप्रकाशात वाळवणी (सन ड्रायिंग)
- २) प्रक्रिया उदयोगासाठी स्थळ निवड
- ३) कॅन चे वर्गीकरण
- ४) आंबवणे (फर्मेंटेशन)
- ५) उष्णतेद्वारे रस स्वच्छ (निर्मळ) करणे

प्रश्न ६

खालीलपैकी कोणतेही दोन सोडवा.

१६

- १) भाजीपाल्याचे मानवी आहारातील महत्व सांगा.
- २) कॅन्रींगसाठी लागणा-या उपकरणांची अवजारांची यादी बनवा.
- ३) पॅश्चराइझेशनचे वर्णन करा.
- ४) प्रतिबंधित रंग सांगा.

MAHARASHTRA STATE BOARD OF VOCATIONAL EDUCATION EXAMINATION, MUMBAI

EXAMINATION – APRIL -2016 (Two Year Diploma Courses)

GROUP – AGRICULTURE

TIME ALLOWED – 3 Hrs.

MARKS – 100

SUBJECT – PRINCIPLE OF PRESERVATION (PR)

Q.1	Practical exercise. (Any two)	60
	1) Canned the vegetable supplied to you.	
	2) Prepare syrup of given fruit.	
	3) Determine moisture content of grain sample provided to you.	
Q.2	Solve any one of the following.	20
	1) Explain preparation of malt vinegar by different methods.	
	2) Classify chemical methods of food preservation.	
	3) Write down specifications for tomato ketch up.	
Q.3	Oral.	10
Q.4	Term work.	10

मराठी भाषांतर

क्रमांक : ३०५४०००९२

प्रश्न १	प्रात्यक्षिक कृती. (कोणत्याही दोन)	६०
	१) तुम्हाला पुरवठा केलेल्या भाजीचे कॅन्ड करा.	
	२) दिलेल्या फळाचे सरबत (सिरप) तयार करा.	
	३) तुम्हाला दिलेल्या धान्य नमुन्याचे ओलावा प्रमाण (मॉइस्चर कंटेन्ट) ठरवा.	
प्रश्न २	खालीलपैकी कोणताही एक प्रश्न सोडवा.	२०
	१) सिकारा (माल्ट व्हिनेगर) तयार करण्याच्या विविध पद्धती स्पष्ट करा.	
	२) अन्न संरक्षण (फूड प्रिझर्वेशन) च्या रासायनिक पद्धतीचे वर्गीकरण करा.	
	३) टोमॅटो केचप विशिष्टता (स्पेसिफिकेशन) लिहा.	
प्रश्न ३	ओरल.	१०
प्रश्न ४	टर्म वर्क.	१०

MAHARASHTRA STATE BOARD OF VOCATIONAL EDUCATION EXAMINATION, MUMBAI

EXAMINATION – APRIL -2016 (Two Year Diploma Courses)

GROUP – AGRICULTURE

TIME ALLOWED – 3 Hrs.

MARKS – 100

SUBJECT – FOOD SCIENCE AND HUMAN NUTRITION (TH)

Q.1 A) Fill in the blanks.

05

- 1) Sucrose is the sugar prepared from ----- and ----- plant.
- 2) The basic building blocks of proteins are called -----.
- 3) The vitamin C is ----- soluble.
- 4) The adult energy requirement is approximately ----- Kcal for men.
- 5) Proteins have maximum effect on SDA increasing the BMR by about ----- percent.
- 6) On an average energy requirement for reference woman is ----
----- Kcal.

B) Write down true or false.

05

- 1) Reference woman weighs 60 kg.
- 2) The RDAS are expressed in units kg.
- 3) Pulses contain about 18-25% protein.
- 4) Fruits does not contain any sugar:
- 5) Lipo proteins are compound proteins.
- 6) High sugar intake leads to heart diseases.

C) State long form.

05

- | | | |
|--------|--------|-------|
| 1) ADP | 2) RDA | 3) MJ |
| 4) BMR | 5) gm | 6) ml |

D) Match the pairs.

05

Group A

- 1) Niacin
- 2) Vitamin D
- 3) Riboflavin
- 4) Ascorbic acid
- 5) Beriberi

Group B

- a) vitamin- C
- b) vitamin B₂
- c) Sunlight
- d) skin disease
- e) vitamin B₁
- f) vitamin E

- Q.2** Attempt any two of the following. **16**
- 1) State five basic food groups.
 - 2) Write down functions of protein in the human body.
 - 3) List ten rich sources of carbohydrate.
 - 4) Give RDA about protein for girls.
- Q.3** Attempt any two of the following. **16**
- 1) Discuss the functions of water.
 - 2) Explain digestion of fats.
 - 3) Write down factors influencing protein requirement.
 - 4) List the organs in the digestive tract.
- Q.4** Give examples of the following. (Any two) **16**
- 1) Nutrients
 - 2) Lipids
 - 3) Non essential amino acids
- Q.5** Write short notes. (Any four) **16**
- 1) Properties of fatty acids
 - 2) Disadvantages of high protein
 - 3) Effect of fats deficiency
 - 4) General functions of minerals.
 - 5) Dietary fibres
- Q.6** Attempt any two of the following. **16**
- 1) State supplementary food during the first year for infants.
 - 2) Give RDAs for B.complex vitamins.
 - 3) Discuss factors affecting the BMR.
 - 4) List the various sources of calcium.

प्रश्न १ अ) रिकाम्या जागा भरा.

०५

- १) शुक्रोज साखर बनवण्यासाठी ----- व ----- वनस्पतीचा उपयोग करतात.
- २) प्रथिनांच्या बेसिक बिल्डींग ब्लॉकना ----- म्हणतात.
- ३) जीवनसत्व - क ----- मध्ये विरघळते.
- ४) प्रौढ मानवास अंदाजे ----- कि.कॅलरी ऊर्जा आवश्यक असते.
- ५) बी. एम.आर. मध्ये ----- टक्के वाढ झाल्यास प्रथिने एस.डी.ए. करीता जास्ती - जास्त परिणाम करतात.
- ६) संदर्भ स्त्री (रेफरन्स) करीता सरासरी ----- कि. कॅलरी ऊर्जा आवश्यक असते.

ब) चूक किंवा बरोबर लिहा.

०५

- १) संदर्भ स्त्रीचे (रेफरन्स वूमन) वजन ६० किलो असते.
- २) आर डी ए व्यक्त करण्याचे माप (युनिट) किलो आहे.
- ३) डाळ वर्गीय धान्यामध्ये प्रथिने प्रमाण १८-२५ टक्के असते.
- ४) फळांमध्ये कोणतीही साखर समाविष्ट नसते.
- ५) लिपो प्रोटीन संयुक्त प्रथिने आहेत.
- ६) जास्त साखर सेवनामुळे हृदयरोग उद्भवतो.

क) विस्तारीत रूप सांगा. (लॉग फॉर्म)

०५

- | | |
|-------------------|--------------------|
| १) ए.डी.पी. (ADP) | २) आर.डी.ए. (RDA) |
| ३) एम.जे. (MJ) | ४) बी.एम.आर. (BMR) |
| ५) जी.एम.(gm) | ६) एम.एल.(ml) |

ड) जोडया लावा.

०५

- | | |
|--------------------|--------------------|
| अ गट | ब गट |
| १) नाईसिन | अ) जीवनसत्व - क |
| २) जीवनसत्व - डी | ब) जीवनसत्व - बी २ |
| ३) रिबोफ्लोविन | क) सुर्यप्रकाश |
| ४) अँस्कॉरबीक आम्ल | ड) त्वचा विकार |
| ५) बेरीबेरी | इ) जीवनसत्व B-१ |
| | फ) जीवसत्व -ई |

प्रश्न २

खालीलपैकी कोणतेही दोन प्रश्न सोडवा.

१६

- १) पाच मूलभूत अन्न गट सांगा.
- २) मानवी शरीरातील प्रथिनांची कार्य लिहा.
- ३) कार्बोहाइड्रेट चे प्रमाण जास्त असणा-या दहा पदार्थांची यादी करा.
- ४) आर डी ए नुसार मुलींना प्रथिनांची गरज किती असते?

प्रश्न ३

खालीलपैकी कोणतेही दोन प्रश्न सोडवा.

१६

- १) मानवी शरीरासाठी पाण्याच्या कार्याची चर्चा करा.
- २) मेद (फॅट) पचनक्रिया स्पष्ट करा.
- ३) प्रथिन आवश्यकतेवर परिणाम करणारे घटक लिहा.
- ४) पचन संस्थेतील अवयवांची यादी करा.

प्रश्न ४

खालील उदाहरणे द्या. (कोणतेही दोन)

१६

- १) अन्न द्रव्य (न्यूट्रिएन्ट)
- २) लिपिड (मेद)
- ३) अनावश्यक अमिनो ॲसिड

प्रश्न ५

खालीलपैकी चारांवर टीपा लिहा.

१६

- १) फॅटी ॲसिडचे गुणधर्म
- २) अति प्रथिन सेवनाचे तोटे
- ३) फॅट कमतरतेचे परिणाम
- ४) खनिज (धातू) चे कार्य
- ५) डायटेरी फायबर

प्रश्न ६

खालीलपैकी कोणतेही दोन सोडवा.

१६

- १) एक वर्ष वयाच्या बाळासाठी पूरक अन्न सांगा.
- २) जीवनसत्त्व बी (कॉम्प्लेक्स) साठी आर डी ए मानक द्या.
- ३) बी एम आर वरती परिणाम करणा-या बाबींची चर्चा करा.
- ४) कॅल्शियमच्या विविध स्रोतांची यादी करा.

MAHARASHTRA STATE BOARD OF VOCATIONAL EDUCATION EXAMINATION, MUMBAI

EXAMINATION – APRIL -2016 (Two Year Diploma Courses)

GROUP – AGRICULTURE

TIME ALLOWED – 3 Hrs.

MARKS – 100

SUBJECT – FOOD SCIENCE AND HUMAN NUTRITION (PR)

Q.1	Practical exercise. (Any two)	60
	1) Evaluate food sample for moisture by oven method.	
	2) Extract oil from given sample by wet rendering.	
	3) Calculate energy requirement for basal metabolism (BMR for females = 0.9 Kcal/kg/hour)	
Q.2	Solve any two of the following.	20
	1) Explain factors affecting digestion.	
	2) Write short note on organic food.	
	3) Discuss factors affecting food intake.	
Q.3	Oral.	10
Q.4	Term work.	10

मराठी भाषांतर

क्रमांक : ३०५४००७०२

प्रश्न १	प्रात्यक्षिक कृती. (कोणत्याही दोन)	६०
	१) ओव्हन पध्दतीने दिलेल्या अन्न नमुन्याचे पाण्याबाबत (ओलावा) मूल्यमापन करा.	
	२) वेट रेन्डरिंग पध्दतीने दिलेल्या नमुन्यातील तेल काढा.	
	३) बेसल मिटॅबलिझम करीता ऊर्जा आवश्यकता कॅलक्युलेट (गणना) करा. (बी एम आर स्त्री करीता = 0.9 Kcal/kg/hour)	
प्रश्न २	खालीलपैकी कोणतेही दोन प्रश्न सोडवा.	२०
	१) अन्न पचनावर परिणाम करणारे घटक स्पष्ट करा.	
	२) सेंद्रिय अन्न (ऑर्गॅनिक फूड) यावर थोडक्यात टिप लिहा.	
	३) अन्न सेवन (इनटेक) यावर परिणाम करणा-या घटकांची चर्चा करा.	
प्रश्न ३	ओरल.	१०
प्रश्न ४	टर्म वर्क.	१०

MAHARASHTRA STATE BOARD OF VOCATIONAL EDUCATION EXAMINATION, MUMBAI

EXAMINATION -- APRIL -2016 (Two Year Diploma Courses)

GROUP – AGRICULTURE

TIME ALLOWED – 3 Hrs.

MARKS – 100

SUBJECT – FOOD PRESERVATION TECHNIQUES (TH)

Q.1 A) Fill in the blanks.

05

- 1) Acidic medium prevents the growth of micro-organisms by use of -----.
- 2) SO_2 is a ----- preservative.
- 3) The end point of jam preparation can be determined by carrying out ----- test.
- 4) The decomposition of carbohydrates into organic acid or alcohol is termed as -----.
- 5) Pectin content in the extract to produce a good jelly is ----- percent.
- 6) Waxing of filled bottle can control ----- of water.

B) State down true or false. (Any five)

05

- 1) Chemical preservatives should be added in solid form to fruit juice.
- 2) Guava fruits are useful in jelly preparation.
- 3) Sundrying method is useful to preserve vegetables.
- 4) Do not wash fruit before preservation.
- 5) Jelly is transparent product.
- 6) Preservation spoils the food material.

C) State any two preserve products of following fruits. (Any five)

05

- | | | |
|----------|----------|--------------|
| 1) Lemon | 2) Mango | 3) Papaya |
| 4) Grape | 5) Guava | 6) Cashewnut |

D) Match the pairs.

05

‘A’

‘B’

- | | |
|--------------------|--------------------|
| 1) Cooker | a) remove pulp |
| 2) Pulping machine | b) cutting purpose |
| 3) Knife | c) cooking purpose |
| 4) Muslin cloth | d) cap the bottle |
| 5) Capping machine | e) filtration |
| | f) heating |

- Q.2** Attempt any two of the following. 16
- 1) Draw a flow diagram for squash preparation.
 - 2) Write down advantages of freezing.
 - 3) Enlist physical methods of preservation.
 - 4) Explain spoilage by micro-organisms.
- Q.3** Solve any two of the following questions. 16
- 1) What is importance of preservation.
 - 2) State causes of jelly failure to set.
 - 3) Enlist factors affecting storage of food.
 - 4) Give types of vinegar.
- Q.4** Answer the following questions. (Any two) 16
- 1) State main principles of preservation.
 - 2) Give recipe for Marmalade.
 - 3) Write down disadvantages of drying.
 - 4) Explain pectin extraction.
- Q.5** Write short notes. (Any four) 16
- 1) SO_2 chemical preservative
 - 2) Fermentation
 - 3) Blanching
 - 4) Antioxidants
 - 5) Sterilization
- Q.6** Attempt any two of the following. 16
- 1) Give recipe of Mango pickle.
 - 2) State packing of jelly.
 - 3) Explain TSS test to judge end point.
 - 4) Write down advantages of refrigeration.

प्रश्न १ अ) रिकाम्या जागा भरा. (कोणत्याही पाच)

०५

- १) आम्लारी माध्यमात ----- च्या उपयोगामुळे सूक्ष्मजीवांची वाढ होण्यास प्रतिबंध होतो.
- २) सल्फरडाय ऑक्साईड (SO_2) हे ----- प्रिझर्वेटीव्ह आहे.
- ३) जॅम तयार करतांना एण्ड पॉईंट ----- चाचणी व्दारे ठरवण्यात येतो.
- ४) कार्बोहायड्रेडचे सेंद्रीय आम्ल किंवा अल्कोहोल मध्ये विघटन (डिकंपोजेशन) होण्यास ----- म्हणतात.
- ५) चांगली जेली बनवण्यासाठी ----- टक्के पेक्टीन असणे आवश्यक आहे.
- ६) भरलेल्या बाटल्यांना वॅक्सींग मेण लावल्यामुळे पाण्याचे ----- नियंत्रित होते.

ब) चूक किंवा बरोबर लिहा. (कोणत्याही पाच)

०५

- १) फळांच्या रसामध्ये घन रासायनिक प्रिझर्वेटीव्ह मिसळले जातात.
- २) जेली तयार करण्यासाठी पेरु फळे उपयोगी आहेत.
- ३) भाज्या संरक्षणासाठी उन्हात वाळवणी (सन ड्राईंग) पद्धत उपयोगी पडते.
- ४) प्रिझर्वेशन पूर्वी फळे स्वच्छ करू नयेत.
- ५) जेली हा पारदर्शक पदार्थ आहे.
- ६) प्रिझर्वेशनमुळे अन्न पदार्थ सडतात.

क) खालील फळांचे कमीत-कमी दोन प्रिझर्व्ह उत्पादने सांगा. (कोणतेही पाच)

०५

- | | | |
|------------|---------|---------|
| १) लिंबू | २) आंबा | ३) पपई |
| ४) द्राक्ष | ५) पेरु | ६) काजू |

ड) जोडया लावा.

०५

- | अ गट | ब गट |
|-----------------|--------------------------|
| १) कुकर | अ) पल्प वेगळा करणे |
| २) पल्पींग मशीन | ब) कापण्यासाठी उपयोगी |
| ३) चाकू | क) शिजवण्यास उपयोगी |
| ४) मसलीन पापड | ड) बाटली बूच लावण्यासाठी |
| ५) कॅपींग मशीन | इ) गाळणे (फिल्ट्रेशन) |
| | फ) उष्णता देणे |

प्रश्न २ खालीलपैकी कोणतेही दोन प्रश्न सोडवा.

१६

- १) स्कॉश तयार करण्यासाठीची प्रवाह शृंखला आकृती काढा.
- २) फ्रीजींग चे फायदे लिहा.
- ३) भौतिक प्रिझर्वेशन पद्धतीची यादी तयार करा.
- ४) सूक्ष्मजीवामुळे कुजणे (स्पॉइल) क्रियेचे वर्णन करा.

प्रश्न ३

खालीलपैकी कोणतेही दोन प्रश्न सोडवा.

१६

- १) प्रिझर्वेशनचे महत्त्व काय आहे?
- २) जेली घट्ट (सेट) न होण्याची कारणे सांगा.
- ३) अन्न साठवणी कालावधीवर परिणाम करणा-या घटकांची यादी बनवा.
- ४) व्हिनेगरचे प्रकार द्या.

प्रश्न ४

खालील प्रश्नांची उत्तरे लिहा. (कोणत्याही दोन)

१६

- १) प्रिझर्वेशनची मुख्य तत्वे सांगा.
- २) मारमलेड ची रेसिपी लिहा.
- ३) वाळवणी (ड्रायिंग) चे तोटे लिहा.
- ४) पेकटीन काढण्याच्या पध्दतीचे वर्णन करा.

प्रश्न ५

खालीलपैकी कोणत्याही चारांवर संक्षिप्त टीपा लिहा.

१६

- १) रासायनिक प्रिझर्वेटिव्ह सल्फर डाय ऑक्साइड
- २) फॉर्मेटेशन
- ३) ब्लॉकींग
- ४) अँटीऑक्सीडण्ट
- ५) स्टेरिलाइझेशन

प्रश्न ६

खालीलपैकी कोणतेही दोन प्रश्न सोडवा.

१६

- १) आंबा लोणचे (मॅंगो पिकल) ची रेसिपी द्या.
- २) जेली पॅक्रींगची माहिती सांगा.
- ३) टी एस एस चाचणीद्वारे एण्ड पॉइंट ठरवण्याच्या पध्दतीचे वर्णन करा.
- ४) रिफ्रिजरेशन चे फायदे लिहा.

MAHARASHTRA STATE BOARD OF VOCATIONAL EDUCATION EXAMINATION, MUMBAI

EXAMINATION – APRIL -2016 (Two Year Diploma Courses)

GROUP – AGRICULTURE

TIME ALLOWED – 3 Hrs.

MARKS – 100

SUBJECT – FOOD PRESERVATION TECHNIQUES (PR)

Q.1	Practical exercise. (Any two)	60
	1) Prepare 'orange squash'.	
	2) 'Mango chutney' preparation.	
	3) Prepare 'papaya jam' from given material.	
	4) Prepare 'tomato ketchup'.	
Q.2	Solve any two of the following.	20
	1) Give the report on visit to cold storage unit.	
	2) State raw materials used in pickling.	
	3) Write short note on cordial.	
Q.3	Oral.	10
Q.4	Term work.	10

मराठी भाषांतर

क्रमांक : ३०५४००७१२

प्रश्न १	प्रात्यक्षिक कृती. (कोणत्याही दोन)	६०
	१) संत्रा स्कॉश तयार करा.	
	२) आंबा चटणी तयार करणे.	
	३) दिलेल्या साहित्यापासून पपई जाम तयार करणे.	
	४) टोमॅटो केचप तयार करणे.	
प्रश्न २	खालीलपैकी कोणतेही दोन प्रश्न सोडवा.	२०
	१) तुम्ही भेट दिलेल्या शीतकरण साठवणी संस्थेच्या भेटीचा अहवाल लिहा.	
	२) पिकलींग मध्ये उपयोगी कच्चा माल साहित्य सांगा.	
	३) कॉर्डिअल बाबत टीप लिहा.	
प्रश्न ३	ओरल.	१०
प्रश्न ४	टर्म वर्क.	१०