

[१००] [१००]

MAHARASHTRA STATE BOARD OF SKILL DEVELOPMENT EXAMINATION, MUMBAI

Examination--July, 2020

CERTIFICATE COURSE IN PAN BOILING

[१००] [१००]

(BEHÉ NÉE—100)

(BEHÉ NÉE—100)

	NÉE
1. निम्नलिखित पदों में से दो को चुनिए, जो एक ही श्रेणी में आते हैं। (+) शर्करा (५) जैतून (६) अम्ल (७) शर्करा	40
2. निम्नलिखित पदों में से दो को चुनिए, जो एक ही श्रेणी में आते हैं। (+) शर्करा (५) जैतून (६) अम्ल (७) शर्करा	40
3. निम्नलिखित पदों में से दो को चुनिए।	10
4.] शर्करा	10

(ENGLISH)

[TIME ALLOWED — 3 HOURS]

(MARKS — 100)

PAN BOILING (PRACTICAL-II)

	Marks
1. Find out Bx, pol and purity of given sample of (a) Sugar (b) Jaggery (c) Final Molasses (d) cane juice.	40
2. To determine Reducing sugar in final molasses. (a) Write procedure. (b) Observation and calculation.	40
3. Oral.	10
4. Term work.	10