

GUJARAT TECHNOLOGICAL UNIVERSITY**Diploma Semester -VI Regular Examination May - 2011****Subject code:360506****Subject Name: Sugar & Food Technology****Date: 23 /05 /2011****Time: 02.30 pm – 05.00 pm****Total Marks: 70****Instructions:**

1. Attempt all questions.
2. Make suitable assumptions wherever necessary.
3. Figures to the right indicate full marks.
4. English version is Authentic

Q.1	(a)	Explain: Sugar Manufacturing.	07
	(b)	Explain: By products from Sugar Industry.	07
Q.2	(a)	Explain: Shredder in Sugar Manufacturing.	07
	(b)	Explain: Sugar Crystallization.	07
OR			
Q.3	(b)	Explain: Centrifuge in Sugar Manufacturing.	07
	(a)	Give Chemical Properties of Sugar.	07
Q.3	(b)	Explain: Sulfitation Process.	07
	(a)	Explain: Evaporator in Sugar Manufacturing.	07
Q.4	(b)	What are benefits using Sulfitation Process over Carbonization Process used for sugar cane Juice Clarification?	07
	(a)	Explain: Various methods of Pasteurization of milk	07
Q.4	(b)	Explain: Food Processing Techniques.	07
	(a)	1. Discuss about Source and Composition of Milk.	04
Q.5	(b)	2. Short note on Cream and Milk.	03
	(a)	Give Classification and Composition of Cheese.	07
Q.5	(b)	Explain: Raw Material for Baking& Equipment used in Baking Industry.	07
	(a)	Explain: Manufacturing of bread.	07
OR			
Q.5	(b)	Explain: Bottling of carbonated beverages.	07
	(a)	Explain: Manufacturing of beer with flow diagram.	07

પ્રશ્ન :1	(અ)	સમજાવો: ખાંડ ઉત્પાદન પ્રક્રિયા.	07
	(બ)	સમજાવો: ખાંડ ઉત્પાદન પ્રક્રિયામાં પેદા થતી આડપેદાશો.	07
પ્રશ્ન 2:	(અ)	સમજાવો: ખાંડ ઉત્પાદન પ્રક્રિયામાં શેડર.	07
	(બ)	સમજાવો: ખાંડ ઉત્પાદન પ્રક્રિયામાં ક્રિસ્ટલાઇઝેશન.	07
અથવા			
	(બ)	સમજાવો: ખાંડ ઉત્પાદન પ્રક્રિયામાં સેંદ્રિક્યુઝ.	07

પ્રશ્ન ૩:	(અ)	ખાંડના રાસાયણિક ગુણધર્મો આપો.	07
	(બ)	સમજાવો: ખાંડ ઉત્પાદન પ્રક્રિયામાં સલ્ફાઇટેશન પ્રક્રિયા.	07
અથવા			
પ્રશ્ન ૩:	(અ)	સમજાવો: ખાંડ ઉત્પાદન પ્રક્રિયામાં ઇવેપોરેટર.	07
	(બ)	ખાંડ ઉત્પાદન પ્રક્રિયામાં કલેરીફિકેશન માં કાબ્રોનાઇઝેશન પ્રક્રિયા કરતા સલ્ફાઇટેશન પ્રક્રિયા ના ફાયદા જણાવો.	07
પ્રશ્ન ૪:	(અ)	સમજાવો: પેસ્ટ્યુરાઇઝેશન મિલ્ક ની વિવિધ પદ્ધતીઓ.	07
	(બ)	સમજાવો: કુડ પ્રોસેસીંગ પદ્ધતીઓ.	07
અથવા			
પ્રશ્ન ૪:	(અ)	1) મિલ્ક ના સ્ત્રોત અને પ્રકારો વર્ણવો.	04
		2) ટ્રેક નોંધ લખો: ક્રિમ અને મિલ્ક.	03
	(બ)	ચિઝ ના પ્રકારો અને બંધારણ આપો.	07
પ્રશ્ન ૫:	(અ)	સમજાવો: બેક્ટિંગ બનાવવાનો કાચો માલ અને વપરાતા સાધનો.	07
	(બ)	સમજાવો: બ્રેડ ઉત્પાદન પ્રક્રિયા.	07
અથવા			
પ્રશ્ન ૫:	(અ)	સમજાવો: કાર્બોનેટેડ બેવેરીઝ ની બોટલીંગ.	07
	(બ)	સમજાવો: બીયર ઉત્પાદન પ્રક્રિયા આકૃતી સાથે.	07
