DAY — **15** SEAT NUMBER | | | | | | |

| 2025 | III | 03 | 1100 | **J-361** | (M) |
|---|---|---|---|---|---|

# FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY (62)

**Time : 3 Hrs.** **(8 Pages)** **Max. Marks : 70**

***सूचना :*** *(१) सर्व प्रश्न सोडविणे अनिवार्य आहे.*

*(२) योग्य ठिकाणी सुबक आकृती काढा.*

*(३) उजवीकडील अंक प्रश्नांचे पूर्ण गुण दर्शवितात.*

*(४) सर्व प्रश्नांच्या उत्तरांचा प्रारंभ नवीन पानांवर करावा.*

**प्र. १.** **(अ)** योग्य पर्याय निवडून रिकाम्या जागा भरून वाक्य पुन्हा लिहा : (६) **[१८]**

(१) मांस जास्त शिजविल्याने ------ होते.

(अ) मुलायम

(ब) आक्रसणे

(क) पांढरे शुभ्र

(ड) कठीण

(२) फळांचा रस तयार करतांना, आपण ------- निवडली पाहिजेत.

(अ) कच्ची फळे

(ब) पक्व आणि पिकलेली फळे

(क) अधिक पिकलेली फळे

(ड) सडलेली फळे

(३) आरोग्याला घातक असलेला अन्नपदार्थ म्हणजे ----- अन्न.

(अ) सुरक्षित

(ब) असुरक्षित

(क) पोषक

(ड) आरोग्यदायी

(४) खाद्य सेवा उद्योगातील कर्मचाऱ्यांमध्ये ------ यांचा समावेश नाही.

(अ) वेटर (स्वागती)

(ब) ग्राहक

(क) निरीक्षक

(ड) व्यवस्थापक

(५) केक ------ तापमानास भाजला जातो.

(अ) १००℃

(ब) १२०℃

(क) १७०℃

(ड) यापैकी कोणतेही नाही

(६) समतोल आहाराचे सेवन आणि पोषक घटकांचे उपयोजन हे तुम्हाला ------ स्थिती देतात.

(अ) पोषणाची कमतरता

(ब) जास्त पोषणाची

(क) लठ्ठपणाची

(ड) सामान्य पोषणाची

**(ब)** खालील 'अ' गटातील शब्दांच्या 'ब' गटातील शब्दांसोबत योग्य जोड्या जुळवा : (६)

| 'अ' गट | 'ब' गट |
|---|---|
| (अ) दुधातील सूक्ष्म जंतूंचा नाश | (१) लेमन ड्रॉप्स |
| (ब) कवचधारी मासे | (२) पाश्चरायझेशन |
| (क) हार्ड कँडी | (३) सौंदर्यात्मक समतोल |
| (ड) खाद्य तेल | (४) आरोग्यपूर्ण आणि पौष्टिक |
| (इ) रंग | (५) खेकडा |
| (फ) सूप *(soup)* | (६) अर्जेमोन तेल |
| | (७) खेळांडूचे पेय *(sports drinks)* |

**(क)** खालील प्रश्न सूचनेनुसार सोडवा : (६)

(१) अधोरेखित शब्द योग्य रीतीने लिहा :

न के सि हे दुधातील एक प्रथिन आहे.

(२) गटात न बसणारा शब्द ओळखा:

(अ) जिलेटीन (ब) पेक्टीन

(क) अंडे (ड) अगार-अगार

(३) 'बरोबर' की 'चूक' ते लिहा :

बद्धकोष्ठता झाली असता पाणी पिण्याचे प्रमाण कमीतकमी १.५ लिटर असावे.

(४) पहिला सहसंबंध पाहून दुसरा सहसंबंध पूर्ण करा :

लाकडाचा भुसा : लाल तिखट

चिकोरी : .....

(५) खालील दिलेल्या संकेतावरून शब्द पूर्ण करा :

संकेत : एका डब्यामध्ये अनेक मसाले ठेवलेले असतात.

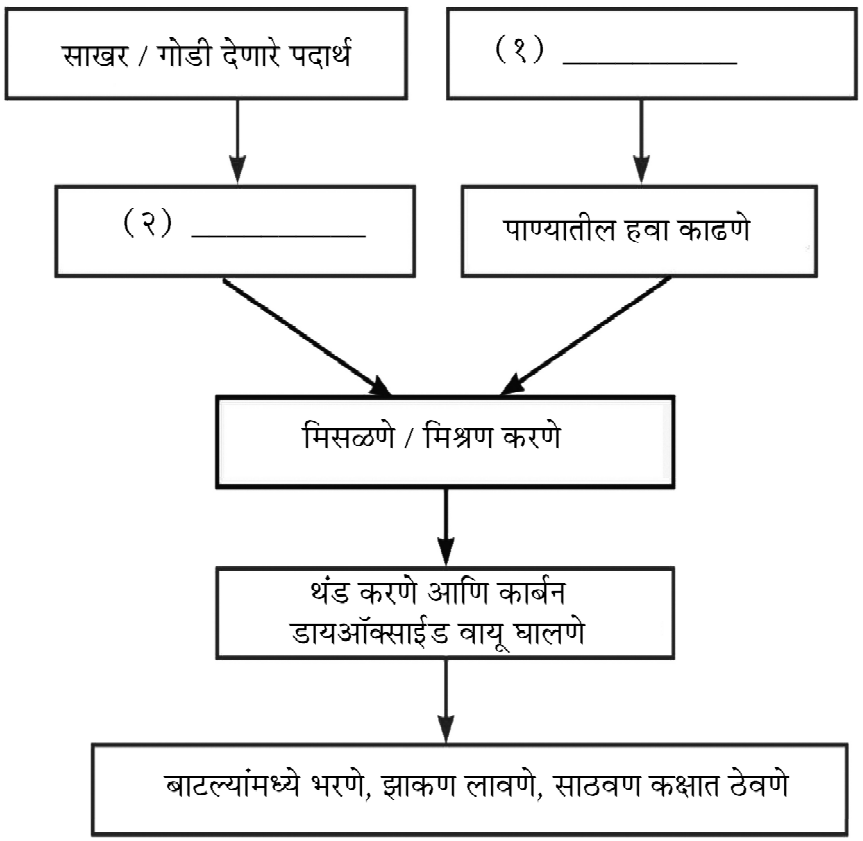
| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | सा | | | बा |

(६) मी कोण आहे :

संकेत : मी द्राक्षापासून तयार केलेले एक मद्ययुक्त पेय आहे.

**प्र. २. (अ)** खालील कोणत्याही सहा प्रश्नांची उत्तरे लिहा : (१२) **[१६]**

(*i*) वायुयुक्त पेये (carbonated drinks) बनविण्याचा तक्ता पूर्ण करा.




(१) _____ (२) _____

(*ii*) आपल्या आहारातील प्रथिनांचे वेगवेगळे स्रोत लिहा.

(*iii*) आपल्या आहारामध्ये वापरण्यात येणाऱ्या विविध दुग्धजन्य पदार्थांची यादी करा.

(*iv*) खेळांडूंसाठीच्या पेया विषयी लिहा. (sports drink)

(*v*) गव्हाच्या पिठाचे प्रकार स्पष्ट करा.

(*vi*) ॲन्थ्रोपोमेट्री तंत्रावर टीप लिहा.

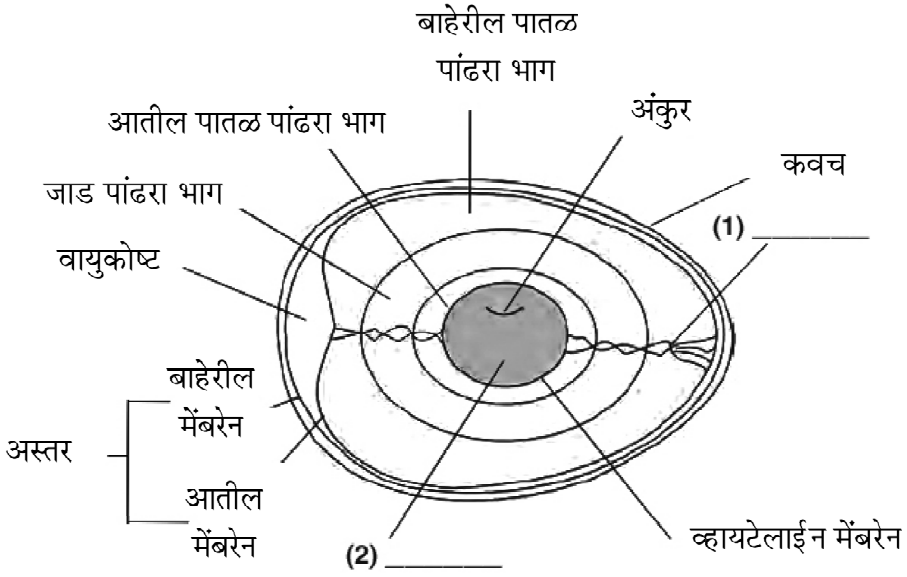
(*vii*) लठ्ठपणामध्ये कोणते पदार्थ टाळावे?

**(ब)** खालील प्रश्नांचे थोडक्यात उत्तरे लिहा (कोणत्याही <u>दोन</u>) : (४)

(*i*) आंबविणे – व्याख्या लिहा

(*ii*) खाद्य सेवा उद्योगातील कर्मचाऱ्यांच्या कामाचे स्वरूप लिहा. (कोणतेही दोन)

(*iii*) खालील आकृतीला नावे द्या.




(१) _____ (२) _____

**प्र. ३.** **(अ)** खालील प्रश्नांची थोडक्यात उत्तरे लिहा (कोणतेही चार) : (१२) **[१८]**

(*i*) पेय पदार्थाचे वर्गीकरण करा.

(*ii*) बेकरी उत्पादनसाठी वापरण्यात येणारी साधने ओळखा :



(अ) .....



(ब) .....



(क) .....

(*iii*) कॅरॅमल, टॉफी आणि फजची माहिती लिहा.

(*iv*) अन्न कचऱ्याची विल्हेवाट लावण्याच्या कोणत्याही तीन पद्धती लिहा.

(*v*) कुपोषणाची व्याख्या लिहून त्याचे प्रकार स्पष्ट करा.

**(ब)** खालील प्रश्नांची उत्तरे लिहा (कोणतेही दोन) : (६)

(*i*) अंड्याची पाककलेतील कोणतीही तीन कार्ये लिहा.

(*ii*) खालील वस्तू ओळखून त्याविषयी माहिती लिहा.



(*iii*) भारतीय मानक संस्था (BIS) वर टीप लिहा.

**प्र. ४. खालील प्रश्नांची उत्तरे लिहा :** **[१८]**

(सहा गुणांचे तीन उपप्रश्न आणि प्रत्येक उपप्रश्नाला पर्याय आहे)

**(अ)** *(i)* दुधाची रासायनिक रचना (संघटन) सविस्तर स्पष्ट करा. (६)

**किंवा**

*(ii)* मत्स्य संरक्षणाच्या विविध पद्धतींची नावे लिहून त्यापैकी कोणत्याही दोन पद्धती सविस्तर लिहा.

**(ब)** *(i)* अन्नभेसळीची व्याख्या लिहा. अन्नभेसळीची कारणे व प्रकार लिहा. (६)

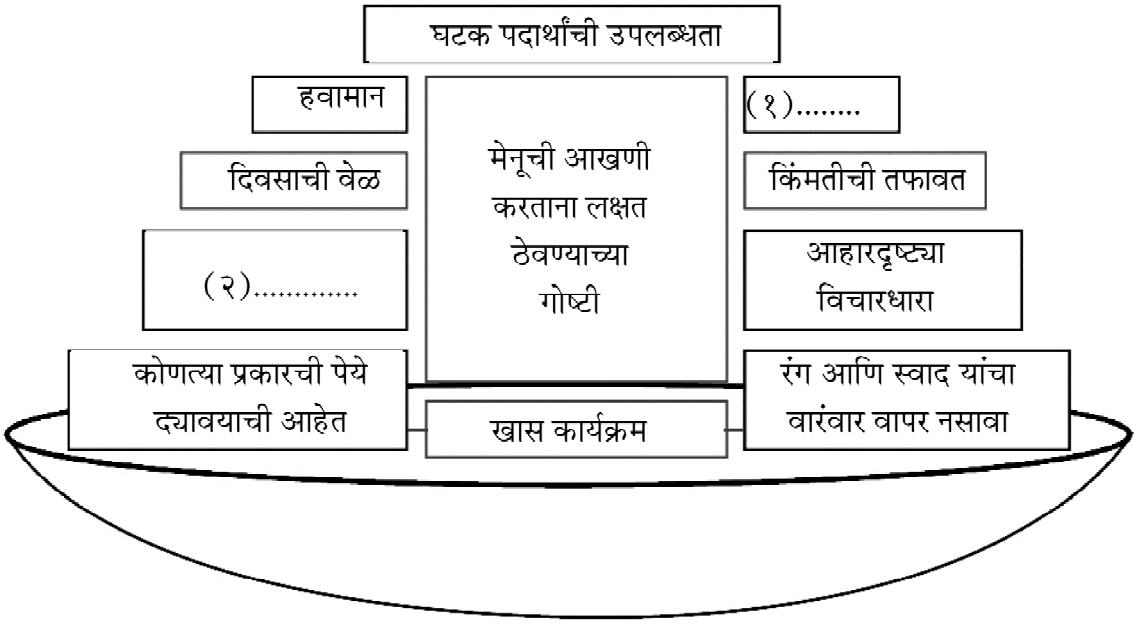
**किंवा**

*(ii)* मधुमेहाच्या रुग्णासाठी उपचारात्मक उपाय व आहार नियोजनासंबंधी लिहा.

**(क)** *(i)* (अ) मेनू समतोल म्हणजे काय? (१)

(ब) त्याचे प्रकार लिहा. (३)

(क) खालील आकृती पूर्ण करा. (२)




(१) _____ (२) _____

**किंवा**

*(ii)* पांढऱ्या ग्रेव्हीचे घटक पदार्थ लिहा आणि त्याची कृती, वापर आणि साठवण स्पष्ट करा. (६)

◆◆◆