

GUJARAT TECHNOLOGICAL UNIVERSITY
DIPLOMA ENGINEERING – SEMESTER – I • EXAMINATION – WINTER 2017

Subject Code: 3360505**Date: 10-11- 2017****Subject Name: Sugar & Food Technology****Time: 02:30 PM TO 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. Use of programmable & Communication aids are strictly prohibited.
5. Use of only simple calculator is permitted in Mathematics.
6. English version is authentic.

Q.1

Answer any seven out of ten. દશમાંથી કોઇપણ સાતના જવાબ આપો.

14

1. Define Imbibition.
૧. ઇમ્બીબીશન વ્યાખ્યાયિત કરો.
2. Write various uses of bagasse.
૨. શેરડીના ફૂયા ના વિવિધ ઉપયોગો લખો.
3. Write name of any two sugar industry with their complete name and location.
૩. તેમના સંપૂર્ણ નામ અને સ્થાન સાથે કોઇપણ બે ખાંડ ઉદ્યોગના નામ લખો.
4. Define brix of sugar juice.
૪. ખાંડ રસ નું બ્રિક્સ વ્યાખ્યાયિત કરો.
5. Write name of any two dairy industry with their complete name and location.
૫. તેમના સંપૂર્ણ નામ અને સ્થાન સાથે કોઇપણ બે ડેરી ઉદ્યોગના નામ લખો.
6. Define Butter.
૬. માખણ વ્યાખ્યાયિત કરો.
7. What is inversion of sugar?
૭. ખાંડ ઇંવરઝન શું છે?
8. Write steps for the mfg of fruit juices.
૮. ફળ રસ બનાવવા માટેના પગલાંઓ લખો.
9. Write uses of molasses.
૯. મોલાસિસ ના ઉપયોગો લખો.
10. What are beverages?
૧૦. પીણાં શું છે?

Q.2

(a) Write physical properties of sugar.

03

પ્રશ્ન. ૨ (અ) ખાંડ ના ભૌતિક ગુણધર્મો લખો.

03

OR

(a) Define Milk and write composition of milk.

03

(અ) દૂધ વ્યાખ્યાયિત કરો અને દૂધ ના ઘટકો લખો.

03

(b) Write composition of sugar juice.

03

(બ) ખાંડ રસ ના ઘટકો લખો.

03

		OR	
	(b)	Define cheese and write composition of cheese.	03
	(બ)	ચીઝ વ્યાખ્યાયિત કરો અને ચીઝ ના ઘટકો લખો.	03
	(c)	Discuss double Sulfitation process in sugar mfg from sugar cane.	04
	(ક)	શેરડી માંથી ખાંડ ઉત્પાદન માટેની ડબલ સલ્ફિટેશન પ્રક્રિયાની ચર્ચા કરો.	04
		OR	
	(c)	Discuss double carbonation process in sugar mfg from sugar cane.	04
	(ક)	શેરડી માંથી ખાંડ ઉત્પાદન માટેની ડબલ કાર્બોનેશન પ્રક્રિયાની ચર્ચા કરો.	04
	(d)	Draw neat and clean diagram of pressure mills of sugar industries.	04
	(ડ)	ખાંડ ઉદ્યોગો માં પ્રેસર મિલો ની સુઘડ અને સ્વચ્છ રેખાકૃતિ દોરો.	04
		OR	
	(d)	Draw neat and clean diagram of Centrifuge of sugar industries.	04
	(ડ)	ખાંડ ઉદ્યોગો માં સેન્ટ્રિફ્યુજ ની સુઘડ અને સ્વચ્છ રેખાકૃતિ દોરો.	04
Q.3	(a)	Explain bottling of carbonated beverages.	03
પ્રશ્ન. 3	(અ)	કાર્બોનેટેડ પીણાં બોટલિંગ સમજાવો.	03
		OR	
	(a)	Write raw materials and major equipments used in Backing industry.	03
	(અ)	બેકિંગ ઉદ્યોગમાં વપરાતી કાચી સામગ્રી અને મોટા સાધનો લખો.	03
	(b)	Explain effects of lime in purification of sugar juice.	03
	(બ)	ખાંડ રસ શુદ્ધિકરણ માં ચૂના ની અસરો સમજાવો.	03
		OR	
	(b)	Explain preparation of cream.	03
	(બ)	ક્રીમ બનાવવાની રીત સમજાવો.	03
	(c)	Explain various boiling scheme in sugar mfg from sugar.	04
	(ક)	શેરડી માંથી ખાંડ ઉત્પાદન માટેની વિવિધ બોઇલીંગ યોજના સમજાવો.	04
		OR	
	(c)	Explain manufacturing of Bread.	04
	(ક)	બ્રેડ ઉત્પાદન સમજાવો.	04
	(d)	Write short note on pasteurization of milk.	04
	(ડ)	દૂધ જીવાણુનાશક વિધિ પર ટૂંક નોંધ લખો.	04
		OR	
	(d)	Explain preparation of milk powder.	04
	(ડ)	દૂધ પાવડર બનાવવાની રીત સમજાવો.	04
Q.4	(a)	Explain slicing operation in sugar mfg from beet.	03
પ્રશ્ન. 4	(અ)	બીટ થી ખાંડ ઉત્પાદન માં સ્લાઇસિંગ ઓપરેશન સમજાવો.	03
		OR	
	(a)	Explain diffusion process in sugar mfg from beet.	03
	(અ)	બીટ થી ખાંડ ઉત્પાદન માટેની પ્રસરણ પ્રક્રિયા સમજાવો.	03
	(b)	Explain milling operation with diagram in sugar mfg from sugarcane.	04
	(બ)	શેરડી માંથી ખાંડ ઉત્પાદન માં રેખાકૃતિ સાથે મીલીંગ ઓપરેશન સમજાવો.	04
		OR	
	(b)	Draw neat and clean diagram of raw sugar mfg process.	04
	(બ)	કાચી ખાંડ ઉત્પાદન પ્રક્રિયા ની સુઘડ અને સ્વચ્છ રેખાકૃતિ દોરો.	04

	(c) Explain manufacturing of wine with flow diagram.	07
	(ક) પ્રવાહ રેખાકૃતિ સાથે વાઇન ઉત્પાદન સમજાવો.	૦૭
Q.5	(a) Write any four chemical properties of sugar.	04
પ્રશ્ન. ૫	(અ) ખાંડ ના કોઈ ચાર રાસાયણિક ગુણધર્મો લખો.	૦૪
	(b) Explain preparation of non-alcoholic carbonated beverages.	04
	(બ) નોન આલ્કોહોલિક કાર્બોનેટેડ પીણાં તૈયાર કરવાની રીત સમજાવો.	૦૪
	(c) Write importance of food industry.	03
	(ક) ખોરાક ઉદ્યોગનું મહત્વ લખો.	૦૩
	(d) Write importance of pan evaporator in sugar manufacturing.	03
	(ડ) ખાંડ ઉત્પાદન માં પાન બાષ્પીભવક નું મહત્વ લખો.	૦૩

GTUQuestionPapers.com