Seat No.: ________ Enrolment No.______________

GUJARAT TECHNOLOGICAL UNIVERSITY

DIPLOMA ENGINEERING – SEMESTER – • EXAMINATION – SUMMER 2014

Subject Code: 360506 **Date: 30/05/2014**

Subject Name: Sugar & Food Technology

Time: 10:30 to 1:00 **Total Marks: 70**

Instructions:

1. **Attempt any five questions.**
2. **Make suitable assumptions wherever necessary.**
3. **Figures to the right indicate full marks.**
4. **Each question carry equal marks (14 marks)**

Q.1	(a)	Write about chemical & physical properties of sucrose.	07
	(b)	Explain the byproducts obtained from a sugar factory.	07
Q.2	(a)	Explain refined cane sugar manufacturing with flow diagram.	07
	(b)	Explain sugar manufacturing from beet using flow diagram.	07
		OR	
	(b)	Explain in detail about recovery of sugar by crystallization.	07
Q.3	(a)	Brief about crushing and milling operation in sugar factory.	07
	(b)	Explain in detail about saturation or concentration of cane juice.	07
		OR	
Q.3	(a)	Explain need of food processing. Discuss about various food processing techniques.	07
	(b)	Explain sugar cane juice clarification by sulfitation process and discuss its advantages over carbonization process.	07
Q.4	(a)	What is the importance of food industry? Explain in brief about types of food industry.	07
	(b)	Write briefly about raw material & equipments used in backing industry.	07
		OR	
Q. 4	(a)	Write a note about various methods for pasteurization of milk and cream.	07
	(b)	Give classification and composition of cheese.	07
Q.5	(a)	Discuss manufacturing of wine.	07
	(b)	Explain: Manufacturing of beer with flow diagram.	07
		OR	
Q.5	(a)	Explain: Bottling of carbonated beverages.	07
	(b)	Write in brief about preparation of non – alcoholic carbonated beverages.	07

Seat No.: ________ Enrolment No.______________

GUJARAT TECHNOLOGICAL UNIVERSITY

DIPLOMA ENGINEERING – SEMESTER – • EXAMINATION – SUMMER 2014

Subject Code: 360506 **Date: 30/05/2014**

Subject Name: Sugar & Food Technology

Time: 10:30 to 1:00 **Total Marks: 70**

Instructions:

1. **Attempt any five questions.**
2. **Make suitable assumptions wherever necessary.**
3. **Figures to the right indicate full marks.**
4. **Each question carry equal marks (14 marks)**

Q.1	(a)	સુક્રોઝ ની કેમિકલ તથા ફિજીકલ પ્રોપર્ટીઝ લખો.	07
	(b)	સુગર ફેકટરી માં થી મળતી બાયપ્રોડક્ટ્સ વિષે જણાઓ.	07
Q.2	(a)	રીફાઇન્ડ સુગર બનાવવાની પધ્ધતિ વિષે ફ્લો ડાયગ્રામ સહિત લખો.	07
	(b)	બીટ માં થી સુગર બનાવવાની પધ્ધતિ વિષે ફ્લો ડાયગ્રામ સહિત લખો.	07
		OR	
	(b)	ક્રીસ્ટલાયજેશન થી સુગર ની રીકવરી વિષે વિગતવાર સમજાવો.	07
Q.3	(a)	સુગર ફેકટરી માં ક્રશીંગ અને મિલિંગ ઓપરેશન વિષે સમજાવો.	07
	(b)	કેન જ્યુસ ના સેટયૂરેશન અતવા કોનશનટેશન વિષે વિગતવાર સમજાવો.	07
		OR	
Q.3	(a)	ફૂડ પ્રોસેસિંગ શા માટે જરૂરી છે? વિવિધ ફૂડ પ્રોસેસિંગ ટેકનિક્સ વિષે જણાવો.	07
	(b)	સલફીટેશન પ્રોસેસ થી સુગર કેન જ્યુસ ક્લેરીફીકેશન સમજાવો તથા એના કારબોનાયજેશન પ્રોસેસ ઉપર ફાયદા જણાઓ.	07
Q.4	(a)	ફૂડ ઇન્ડસ્ટ્રી નું મહત્વ શું છે તે જણાવો. ફૂડ ઇન્ડસ્ટ્રી ના વિવિધ પ્રકાર વિષે લખો.	07
	(b)	બેકિંગ ઇન્ડસ્ટ્રી માં વપરાતા રો મટેરિયલ્સ તથા ઇક્વિપમેંટ્સ વિષે ટૂંક માં લખો.	07
		OR	
Q. 4	(a)	દૂધ અને ક્રીમ ના પાસચ્યુરાયજેશન માટે ની વિવિધ મેથડ વિષે નોંધ લખો.	07
	(b)	ચીઝ નું બંધારણ લખી તેનું વર્ગીકરણ સમજાવો.	07
Q.5	(a)	વાઇન નું ઉત્પાદન સમજાવો.	07
	(b)	બીયર ની ઉત્પાદન પધ્ધતિ ફ્લો ડાયગ્રામ સહિત સમજાવો.	07
		OR	
Q.5	(a)	કારબોનેટેડ બેવરેજિસ નું બોટલિંગ સમજાવો.	07
	(b)	નોન અલકોહોલીક કારબોનેટેડ બેવરેજિસ નું ઉત્પાદન ટૂંક માં સમજાવો.	07