

Seat No.: _____

Enrolment No. _____

GUJARAT TECHNOLOGICAL UNIVERSITY

DIPLOMA ENGINEERING – SEMESTER – VI • EXAMINATION – SUMMER 2015

Subject Code: 360506

Date: 11/05/2015

Subject Name: Sugar & Food Technology

Time: 10:30AM TO 1:00PM

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) Draw neat and clean flow diagram of sugar manufacturing from cane sugar. **07**
(b) Discuss food processing techniques. **07**
- Q.2** (a) Explain briefly: 1) Molasses 2) Bagasse 3) Press mud 4) Refined sugar **08**
(b) Explain crushing & milling operation in sugar manufacturing from cane sugar. **06**
OR
(b) Explain with diagram Evaporators in sugar manufacturing. **06**
- Q.3** (a) Explain various methods for preparation of pasteurized milk. **07**
(b) Explain: Sulfitation of cane juice process. **07**
OR
- Q.3** (a) Explain manufacturing of bread. **07**
(b) Explain manufacturing of beer with flow diagram. **07**
- Q.4** (a) List out major equipments in sugar production and explain any one in detail. **07**
(b) Draw neat and clean diagram of sugar production from beet. **07**
OR
- Q.4** (a) Discuss scope and development of food industry in India. **07**
(b) Discuss the role of Biotechnology in food industry. **07**
- Q.5** (a) Explain in detail about crystallization operation in sugar mfg. **07**
(b) List our advantages of carbonation process over sulfitation process used for sugar cane juice clarification. **07**
OR
- Q.5** (a) Explain manufacturing of cheese with flow diagram. **07**
(b) Explain the preparation of non-alcoholic carbonated beverages. **07**

- પ્રશ્ન. ૧ અ શેરડી માથી ખાંડ ઉત્પાદન ની પ્રકીયાની સ્વચ્છ આકૃતી દોરો. ૦૭
બ કુડ પ્રોસીસિંગ ટેકનીક્સ સમજાવો. ૦૭
- પ્રશ્ન. ૨ અ વણંવો : 1)મોલાસિસ 2) બગાસ 3) ફિલતર મડ ૪) રીફાઇન્ડ સુગર ૦૭
બ શેરડી માથી ખાંડ બનાવવાની પ્રકીયામા કશિગ અને મીલીગ ઓપરેશન વણંવો ૦૭
- અથવા
- બ ખાંડ બનાવવાની પ્રકીયામા ઇવેપોરેટર્સ આકૃતી દ્રારા વણંવો. ૦૭
- પ્રશ્ન. ૩ અ પાસ્તુરાઇઝ્ડ મીલ્ક બનાવવાની જુદી જુદી પ્રકીયા વણંવો. ૦૭
બ સલ્ફાઇટેસન પ્રકીયા વણંવો. ૦૭
- અથવા
- પ્રશ્ન. ૩ અ બ્રેડ બનાવવાની પ્રકીયા વણંવો. ૦૭
બ બીયર બનાવવાની પ્રકીયા આકૃતી દ્રારા વણંવો. ૦૭
- પ્રશ્ન. ૪ અ ખાંડ ઉત્પાદનના મુખ્યસાધનો ની યાદી લખો અને કોઇ પન એક સમજાવો. ૦૭
બ બીટ માથી ખાંડ ઉત્પાદન ની પ્રકીયાની સ્વચ્છ આકૃતી દોરો. ૦૭
- અથવા
- પ્રશ્ન. ૪ અ ભારત મા કૂડ ઉદ્યોગ નો સ્કોપ અને વિકાસ સમજાવો. ૦૭
બ કુડ ઉદ્યોગ મા બાયોટેકનોલોજી નુ મહત્વ સમજાવો. ૦૭
- પ્રશ્ન. ૫ અ ખાંડ ઉત્પાદન મા ક્રિસ્તલાઇઝેશન ઓપરેશન વણંવો. ૦૭
બ શેરડી રસ ના શુદ્ધિકરણ માટેની કાર્બોનેસન પ્રકીયાના સલ્ફાઇટેસન પ્રકીયા ઉપર ૦૭
ના લાભો લખો.
- અથવા
- પ્રશ્ન. ૫ અ ચીજ ઉત્પાદન ની પ્રકીયાની સ્વચ્છ આકૃતી દોરી સમજાવો. ૦૭
બ નોન-આલ્કોહોલીક બેવેરેજીસ ની બનાવટ સમજાવો. ૦૭
