

647510**BHS4fp0D0440****Seat No: _____****B.Sc. (HS) Semester - 4 (CBCS) Examination****March/April- 2018****FOOD PRESERVATION
(DICPLINE SPECIFIC ELECTIVE)****Time: 2:00 Hours****Marks: 50****Instructions:**

1. All questions are compulsory.
2. Figures to the right indicate marks.

પ્રશ્ન - ૧	ખાદ્ય પરિરક્ષણનો અર્થ અને સિધ્ધાંતો સમજાવો. અથવા ફળ રસમાંથી બનતા પીણાઓ સમજાવો.	(૧૦)
પ્રશ્ન - ૨	જામ વિશે સમજાવો. અથવા ખોરાક બગડવાના કારણો સમજાવો.	(૧૦)
પ્રશ્ન - ૩	અથાણાના પ્રકાર સમજાવો. અથવા માર્મલેડ વિશે લખો.	(૧૦)
પ્રશ્ન - ૪	બેક્ટેરીયલ પદ્ધતિ વિશે સમજાવો. અથવા ટોમેટો કેચપ વિશે લખો.	(૧૦)
પ્રશ્ન - ૫	કોઈપણ બે ટુકનોંધ લખો. (૧) ભેજ રહીત કરવાની પદ્ધતિ (૨) ફ્રિજીંગ/નીચા ઉષ્ણતામાનની પદ્ધતિ (૩) ખાદ્ય પરિરક્ષણનું મહત્વ (૪) ટમેટાની ચટણી	(૧૦)

ENGLISH VERSION

Que - 1	Explain the meaning and principle of Food preservation. OR Explain the Drinks originating from Fruit Juices.	(10)
Que - 2	Explain the Jam. OR Explain the causes of food spoilage.	(10)
Que - 3	Explain the types of Pickles. OR Write the Marmalade.	(10)
Que - 4	Explain the Bactericidal Method. OR Write the Tomato Ketchup.	(10)
Que - 5	Write any two Short notes (1) Dehydration method (2) Freezing/low Temperature method (3) Importance of Food preservation (4) Tomato chutney	(10)
