

B.A.(HOME SCIENCE) Semester - 4 (CBCS) Examination**March/April- 2019****FOOD PRESERVATION AND PACKAGING
(CORE)****Time: 2:00 Hours****Marks: 50****Instructions:**

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

-
- પ્રશ્ન-૧ ફૂડ પેકેજીંગની પસંદગી કરતી વખતે ધ્યાનમાં રાખવાનાં મુદ્દાઓ સમજાવો. (૧૫)
અથવા
- પ્રશ્ન-૧ ખાદ્ય પરિરક્ષણનું મહત્વ સમજાવો.
- પ્રશ્ન-૨ ખાદ્ય પરિરક્ષકો એટલે શું? અને ખાદ્ય પરિરક્ષકોનાં પ્રકારો તથા ઉપયોગીતા વિશે સમજાવો. (૧૫)
અથવા
- પ્રશ્ન-૨ જીવાણુ વિરોધી પદ્ધતિ (બેક્ટેરીયો સ્ટેટીક) વિશે સમજાવો.
- પ્રશ્ન-૩ ખાદ્ય પરિરક્ષણનાં સિદ્ધાંતો વિશે સમજાવો. (૧૫)
અથવા
- પ્રશ્ન-૩ ફૂડ પેકેજીંગનાં હેતુઓ વિશે સમજાવો.
- પ્રશ્ન-૪ ટૂંકનોંધ લખો. (કોઈપણ એક) (૦૫)
(૧) જીવાણુ નાશક પદ્ધતિ. (બેક્ટેરિસિડલ પદ્ધતિ)
(૨) ફૂડ પેકેજીંગનું મહત્વ.

ENGLISH VERSION

- Que-1 Explain the selecting criteria for packaging material. (15)
OR
- Que-1 Explain the Importance of food preservation.
- Que-2 What is food preservatives? and Explain the types of food preservatives and uses. (15)
OR
- Que-2 Explain the Bacteriostatic method.
- Que-3 Explain the principles of food preservation. (15)
OR
- Que-3 Explain the Aims of food packaging.
- Que-4 Write a short note. (any one) (05)
(1) Bactericidal method.
(2) Importance of food packaging.
