

B.Sc. (HS) Semester - 4 (CBCS) Examination**March/April- 2019****FOOD PRESERVATION****(DISCIPLINE SPECIFIC COURSE)****Time: 2:00 Hours****Marks: 50****Instructions:**

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

પ્રશ્ન-૧	ખાદ્ય પરિક્ષણની વ્યાખ્યા આપી તેના સિદ્ધાંતો જણાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૧	ખાદ્ય પરિક્ષણ માટે ફર્મેન્ટેશન પદ્ધતિ અને મંદ એન્ટિસ્ટેટીક પદાર્થોનો ઉપયોગ લખો.	
પ્રશ્ન-૨	ખોરાક બગડવાનાં કારણો વિગતવાર જણાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૨	જામ અને જેલી બનાવવાની રીત લખો.	
પ્રશ્ન-૩	સીરપ અને સ્કવોશ બનાવવાની રીત અને પરિક્ષણનો સિદ્ધાંત લખો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૩	ટમેટાની ચટણી બનાવવાની રીત અને બગડવાનાં કારણો લખો.	
પ્રશ્ન-૪	જામ-જેલી-માર્મલેડ વચ્ચેનો તફાવત જણાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન-૪	અથાણાનાં પ્રકારો અને તેના બગાડ થવાનાં કારણો જણાવો.	
પ્રશ્ન-૫	ટૂંકનોંધ લખો. (કોઈપણ બે)	(૧૦)
	(૧) ખાદ્ય-પરિક્ષણનું મહત્વ.	
	(૨) ટોમેટો સોસ.	
	(૩) માર્મલેડ બનાવવાની રીત.	
	(૪) ડીહાઇડ્રેશન.	

ENGLISH VERSION

Que-1	Give definition of food preservation and state the principles.	(10)
	OR	
Que-1	Write fermentation method and use of antiseptic material for food preservation.	
Que-2	Explain in detail reasons of food spoilage.	(10)
	OR	
Que-2	Write method of preparation of Jam and Jelly.	
Que-3	Write the method of preparation of syrup and squash and also Describe principle of preservation.	(10)
	OR	
Que-3	Explain method of preparation of tomato chutney and reasons of spoilage.	
Que-4	Give the Difference between Jam-Jelly and Marmalade.	(10)
	OR	
Que-4	Explain types of pickles and reasons of its spoilage.	
Que-5	Write short note. (Any two)	(10)
	(1) Importance of food preservation.	
	(2) Tomato Sauce.	
	(3) Method of Preparation of marmalade.	
	(4) Dehydration.	
