

B.Sc. (HS) Semester - 4 (CBCS) Examination
March/April-2023 [NEW COURSE]
Food Preservation(Core)

Time: 2:00 Hours

Marks: 50

Instructions:

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

પ્રશ્ન.૧	ખાદ્ય પરિરક્ષણના સિદ્ધાંત સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૧	ફળ રસની વિવિધ બનાવટો વિશે ચર્ચા કરો.	
પ્રશ્ન.૨	ખોરાકમાં થતો બગાડ સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૨	ખાદ્ય પરિરક્ષણની બેક્ટેરિઓસ્ટેટિક પદ્ધતિ સમજાવો.	
પ્રશ્ન.૩	જામ બનાવવાની પદ્ધતિ સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૩	જેલી સેટ થવામાં અસરકરતા પરિબલોની ચર્ચા કરો.	
પ્રશ્ન.૪	વિવિધ ટામેટાની બનાવટો વિશે સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૪	અથાણાં બનાવવાની વિવિધ પદ્ધતિ સમજાવો.	
પ્રશ્ન.૫	ટૂંકનોંધ લખો. (કોઈપણ બે)	(૧૦)
	1. માર્મલેડ બનાવવાની રીત 2. ખાદ્ય પરિરક્ષણનું મહત્વ. 3. ખાદ્ય પરિરક્ષણની બેટરીઓસિડલ પદ્ધતિ. 4. અથાણાંમાં બગાડના કારણો.	

ENGLISH VERSION

Q.1	Explain principles of food preservation.	(10)
	OR	
Q.1	Explain different fruit juice products.	
Q.2	Explain food spoilage.	(10)
	OR	
Q.2	Explain bacteriostatic method of food preservation.	
Q.3	Explain method of Jam preparation.	(10)
	OR	
Q.3	Discuss factors affecting Jelly setting	
Q.4	Explain different Tomato Products.	(10)
	OR	
Q.4	Explain different method of making Pickle.	
Q.5	Write short notes. (Any Two)	(10)
	1. Method of making Marmalade. 2. Importance of food preservation. 3. Bacterocidal method of food preservation. 4. Reasons of food spoilage in pickle.	
