

B.A.(HS) Semester - 4 (CBCS) Examination
March/April-2023 [OLD COURSE]
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	સુકવણી તથા આથો લાવવાની પદ્ધતિ વિશે સમજાવો.	(૧૫)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૧	ફૂડ પેકેજીંગ નું મહત્વ અને હેતુઓ જણાવો.	
પ્રશ્ન.૨	પરીરક્ષણનું મહત્વ સમજાવો.	(૧૫)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૨	બેક્ટેરીયો સ્ટેટીક પદ્ધતિ વિશે સમજાવો.	
પ્રશ્ન.૩	ફૂડ પેકેજીંગ ની પસંદગી કરતી વખતે ધ્યાનમાં રાખવાના મુદ્દાઓ જણાવો.	(૧૫)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૩	ખાદ્ય પરીરક્ષક પદાર્થના પ્રકાર અને તેના ઉપયોગ વિશે લખો.	
પ્રશ્ન.૪	ટૂંકનોંધ લખો. (કોઈપણ એક)	(૦૫)
	1) ફિઝિંગ પદ્ધતિ	
	2) ફૂડ પેકેજીંગના પ્રકાર	

ENGLISH VERSION

Que.1	Explain the method of drying and fermentation.	(15)
	OR	
Que.1	Explain the importance and purposes of food packaging.	
Que.2	Explain the importance of examination.	(15)
	OR	
Que.2	Explain the bacteriostatic method.	
Que.3	State the points to be considered while choosing food packaging.	(15)
	OR	
Que.3	Write about the types of food preservatives and uses.	
Que.4	write a short note. (Any one)	(05)
	1) Fizzing method	
	2) Types of food packaging	
