

B.Sc. (HS) Semester - 4 (CBCS) Examination

March/April-2023 [OLD COURSE]

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 પરિરક્ષણનું મહત્વ સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૧	અથાણાં બનાવવાની પદ્ધતિ સમજાવો.	
પ્રશ્ન.૨	જામ બનાવવાની રીત સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૨	ટામેટાની વિવિધ બનાવટો વિશે ચર્ચા કરો.	
પ્રશ્ન.૩	ખોરાકને બગાડનાર તત્વ વિશે સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૩	જેલી બનાવવાની રીત સમજાવો.	
પ્રશ્ન.૪	ખાદ્ય પરિરક્ષણમાં મંદએન્ટિસેપ્ટિક પદાર્થનું મહત્વ સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૪	ખાદ્ય પરિરક્ષણની બેક્ટેરિઓસ્ટેટિક પદ્ધતિ સમજાવો.	
પ્રશ્ન.૫	ટ્રેકનોઈધ લખો. (કોઈપણ બે)	(૧૦)
	1. પેરીશેબલ એન્ડ નોનપેરિશેબલ ફૂડ્સ.	
	2. ફ્રુટ જ્યુસ કાઢવાની વિવિધ પદ્ધતિ.	
	3. સુકવણી અને ફ્રીઝિંગ.	
	4. મારમલેડ બનાવવાની રીત.	

ENGLISH VERSION

Q.1	Explain importance of Food Preservation.	(10)
	OR	
Q.1	Explain method of Pickle Preservation.	
Q.2	Explain method of Preparation of Jam.	(10)
	OR	
Q.2	Discuss about different Tomato products.	
Q.3	Explain about factors affecting food spoilage.	(10)
	OR	
Q.3	Explain method of preparing Jelly.	
Q.4	Explain the importance of mild antiseptic products in food Preservation.	(10)
	OR	
Q.4	Explain the bacteriostatic method of food Preservation.	
Q.5	Write short notes. (Any Two)	(10)
	1. Perishable and Non-Perishable foods.	
	2. Methods of fruit juice extraction.	
	3. Drying and Freezing.	
	4. Marmalade preparation	
